



 **JÄGER**
meet to eat 

M E H I O

Stile.

Beer. Food. Wine.





ИМПОРТНАЯ
УСТРИЦА №1/№2 490/620 Р

С ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ 1 шт

Imported oyster №1/№2 with citrus sauce

ПОДОЙДУТ, ЧТОБЫ ПОПРОБОВАТЬ УСТРИЦЫ В ПЕРВЫЙ РАЗ

МОРСКОЙ ЁЖ 1 шт 490 Р

С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЖЕЛТКОМ И СОУСОМ ПОНЗУ

Sea urchin with quail yolk and ponzu sauce

АНАДАРА 670 Р

С ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ 1 шт

Anadara with citrus sauce

СПЕЦИАЛЬНОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Special offer

6 ИМПОРТНЫХ УСТРИЦ №1 2640 Р

6 imported oysters №1

6 ИМПОРТНЫХ УСТРИЦ №2 3340 Р

6 imported oysters №2

6 МОРСКИХ ЕЖЕЙ 2640 Р

6 sea urchins

БЕХЕРОВКА Becherovka	490 Р	НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ	
ЛИМОНЧЕЛЛО Limoncello	490 Р	НАСТОЙКА НА ВЫБОР: 40 мл. 320 Р	
АРАРАТ АБРИКОС Ararat Apricot	560 Р	МАНДАРИН, ВИШНЯ, МАНГО-МАРАКУЙЯ, КЛУБНИКА Tangerine, cherry, mango, passion fruit, strawberry	
СПЕЦИАЛИТЕТЫ 40 мл.		СЕТ НАСТОЕК 4 X 40 мл. 1140 Р	
ШНАПС ГРУШЕВО-ЯБЛОЧНЫЙ/СЛИВОВЫЙ 560 Р		Set of 4 tinctures	
Shnaps pear-apple/plum		ИГРИСТОЕ	
ЯГЕРМАЙСТЕР -18°С 460 Р		ПРОСЕККО КАЗА ДЕФРА - Италия, брют 125 мл. 610 Р	
Jagermeister -18°C		PROSECCO CASA DEFRA - Italy, brut	

СВЕТЛЫЕ ЛАГЕРЫ <i>Light lager</i>	0,3 л. 0,5 л.	ТЕМНЫЕ ЛАГЕРЫ <i>Dark lager</i>	0,3 л. 0,5 л.
БАЛТИКА HELLES Baltika Helles 11,2/4,7%	340 460	МЮНХЕН ТЁМНОЕ Munche Dark 16/5,8%	360 480
МЮНХЕН СВЕТЛОЕ Munche Light 12/4,5%	360 480	ТЕМНЫЕ ЭЛИ <i>Dark ales</i>	0,3 л. 0,5 л.
АЙНЗИДЛЕР ПИЛС Einsiedler Pills 11,4/4,9%	580 690	СТИНБРЮГГЕ ДЮББЕЛЬ Steenbrugge Dubbel 14,5/6,5%	580 690
АЙИНГЕР ЛАГЕР ХЕЛЬ Ayinge Lager Hell 11,8/4,9%	590 720	ФРУКТОВОЕ ПИВО <i>Fruit beer</i>	0,3 л. 0,5 л.
СВЕТЛЫЕ ЭЛИ <i>Light ales</i>	0,3 л. 0,5 л.	КРИК ДЕ ЛЮТИН Kriek De Lutin 15/4%	390 510
ГОРЬКОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ IPA Gorkovskaya Brewery IPA 14,5/5,9%	390 520	БУН КРИК Boon Kriek 12,3/4%	580 690
ПШЕНИЧНОЕ ПИВО <i>Wheat beer</i>	0,3 л. 0,5 л.	БАХУС ФРАМБУА Bacchus Framboise 14/5%	590 720
ВАЙЗЕНФЕЛЬД ВАЙС Weizenfeld Weissbier 12/4,5%	380 490	СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРТА <i>Special beer</i>	0,3 л. 0,5 л.
БЛАНШ ДЕ ЛЮТИН Blance de Lutin 12/4,5%	390 510	БАЛТИКА СТАУТ Baltika Stout 10/4,2%	490
ХОЭНТАННЕР ХЕФЕ ВАЙСБИР Hohenthanner Hefe-Weibbier 12,5/5,6%	520 640	БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДЕР Bourgogne des Flandres 14/5%	640 760
		КАСТИЛ РУЖ Kasteel Rouge 17,8/7%	690 860

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ №1 100 мл x 4 590 Р

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ №2 100 мл x 4 590 Р

Ассортимент уточняйте у официанта

СТАРТЫ К ПИВУ И ВИНУ

BEER AND WINE STARTS

•	ЗЕЛЁНЫЕ ОЛИВКИ В ПРЯНОМ МАСЛЕ С ЧИАБАТТОЙ Green olives in spicy oil with ciabatta	540 ₹
•	ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРЕ С СОУСОМ ЛЕМОНГРАСС Tiger primp in tempura with lemongrass sauce	820 ₹
•	БРЕЦЕЛЬ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ/ БРЕЦЕЛЬ С СЫРНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ Bretzel with sea salt / Bretzel with cheese and garlic sauce	340/390 ₹
•	КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ПЬЯНОЙ СМОРОДИНОЙ И ПОДПЕЧЕННОЙ ЧИАБАТТОЙ Chicken pate with drunk currants and baked ciabatta	620 ₹
•	ВИНОГРАДНЫЕ УЛИТКИ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ С ЗЕЛЕНЬЮ Grape snails in garlic sauce with herbs	12 шт 1290 ₹
•	КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАЙОНЕЗОМ French fries with truffle mayonnaise	490 ₹
•	СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ НА УГЛЯХ Herring and potatoes on coals	580 ₹
•	ПОДКОПЧЕННАЯ ОЛЕНИНА Smoked venison	560 ₹
•	ВЯЛЕНАЯ БАСТУРМА Dried pastrami	560 ₹
•	ГРЕНКИ ИЗ СОЛОДОВОГО ХЛЕБА С СОУСОМ ПЕСТО И ПАРМЕЗАНОМ Malt bread croutons with sauce pesto and parmesan	480 ₹
•	КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В СОУСЕ СВИТ-ЧИЛИ Chicken wings in sweet chili sauce	740 ₹
•	ВИННАЯ ТАРЕЛКА РОСТБИФ, ЗЕЛЁНЫЕ ОЛИВКИ, СЫР ЛАНДАНА ТРЮФЕЛЬ, МИНИ ПЕРЧИКИ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ, СЫР ГОЛДЕН РУМЕР, СВИНАЯ ШЕЙКА КОППА, УТИНОЕ ФИЛЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, МАЛИНОВО-МЯТНЫЙ СОУС Roast beef, green olives, Landana truffle cheese, mini peppers with cottage cheese, Golden Rumer cheese, koppa pork neck, cold smoked duck fillet, raspberry mint sauce	980 ₹

ТАРТАРЫ И БРУСКЕТТЫ

TARTARS AND BRUSCHETTAS

•	ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ Marbled beef tartare with truffle sauce	890 ₹
•	ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С КРЕМОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА И ХРУСТЯЩИМИ ЧИПСАМИ Marbled beef tartare with truffle sauce	890 ₹
•	ТАРТАР ИЗ ГРЕБЕШКА С НЕЖНЫМ СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА И СОУСОМ МАНГО Scallop tartare with tender strachatella cheese and mango sauce	860 ₹
•	БРУСКЕТТА С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ Bruschetta with baked pepper and strachatella	680 ₹
•	БРУСКЕТТА С КРАБОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ Bruschetta with crab and red caviar	860 ₹



САЛАТЫ

- САЛАТ С ТУНЦОМ "ТАТАКИ", АРАХИСОВЫМ СОУСОМ И МАРИНОВАННЫМ ЯЙЦОМ
Salad with "tataki" tuna, peanut sauce and pickled egg
 - ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ
Warm salad with chicken thigh and crispy eggplant
 - САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ В СОУСЕ ПЕСТО СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ
Tomato salad with pesto sauce and stracciatella cheese
 - ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С РУККОЛОЙ И СОУСОМ СЛИВОЧНЫЙ ПЕСТО
Tiger shrimp with arugula and creamy pesto sauce
 - САЛАТ С ЛОСОСЕМ И СОУСОМ АЙОЛИ
Salad with salmon and aioli sauce
 - САЛАТ С РОСТБИФОМ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ
Salad with roast beef and dried tomatoes

740 ₺

740 ₺

690 ₺

840 ₺

920 ₺

810 ₺

СУПЫ

- КРЕМ-СУП ИЗ БАТАТА С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ
Sweet potato cream soup with parmesan and truffle oil
 - КРЕМ-СУП ИЗ БАТАТА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ
Sweet potato cream soup with tiger prawns and strachatella
 - КРЕМ-СУП ИЗ ПОДОСИНОВИКОВ
Cream soup with aspen mushrooms
 - БОРЩ С ТОМЛЁНОЙ ГРУДИНКОЙ
Borsch with slow-cooked brisket
 - СОЛЯНКА ИЗ ГОВЯДИНЫ С КОЛБАСКАМИ И ШКВАРКАМИ
Beef solyanka with sausages and pork rinds
 - ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ И ЛИСТЬЯМИ ЛАЙМА
Tomato soup with seafood and lime leaves

560 ₺

740 ₺

590 ₺

670 ₺

680 ₺

760 ₺

ХЛЕБ

Bread

- БРЕЦЕЛЬ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ
Bretzel with sea salt
 - ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
Bread basket
 - ФОКАЧЧА С ПЕСТО И ПАРМЕЗАНОМ
Focaccia with pesto and parmesan cheese
 - ГОРЯЧАЯ ЛЕПЕШКА
Hot tortilla

340 ₺

360 ₺

290 ₺

260 ₺

ГАРНИРЫ

Garnish

- ФИРМЕННАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА
Special sauerkraut
 - КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
Mashed potatoes
 - БУЛГУР С ЖАРеныМИ ВЕШЕНКАМИ
Bulgur with fried oyster mushrooms
 - БИТЫЕ ОГУРЦЫ
Smashed cucumbers
 - КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ С ТИМЬЯНОМ И ЧЕСНОКОМ
Potatoes on coals with thyme and garlic
 - КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАЙОНЕЗОМ
French fries with truffle mayonnaise
 - ОВОЩИ НА ГРИЛЕ
Grilled vegetables

320 ₺

340 ₺

370 ₺

390 ₺

390 ₺

490 ₺

560 ₺



БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И БАРАНИНЫ	1090 ₺
Beef and lamb kebab	
КЛАССИЧЕСКИЙ ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	1090 ₺
Classic pork neck barbecue	
ШАШЛЫК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ В АЗИАТСКОМ МАРИНАДЕ	1180 ₺
Marbled beef barbecue in Asian marinade	
ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА В МАРИНАДЕ ТОМ КХА	1090 ₺
Chicken thigh kebab in tom kha marinade	
СТЕЙК СКЕРТ С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ И СОУСОМ БЛЭК ПЕППЕР	1580 ₺
Steak Skirt with smashed cucumbers and Black Pepper sauce	
СТЕЙК РИБАЙ	2960 ₺
Rib Eye steak	
СТЕЙК СКЕРТ	5890 ₺
ПОДАЕТСЯ С ОБЖАРЕННЫМИ НА УГЛЯХ КАРТОФЕЛЕМ, КУКУРУЗОЙ И БИТЫМИ ОГУРЦАМИ	
Skirt Steak. Served with potatoes, corn and smashed cucumbers fried on coals	
БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ/С ДВОЙНОЙ КОТЛЕТОЙ	860/980 ₺
Burger with marbled beef / with double marbled beef	
СЫРБУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	920 ₺
Cheese burger with marbled beef patty	
СИБАС, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЛИСТЬЯМИ ЛАЙМА	1260 ₺
Sea bass baked with lime leaves	



КОЛБАСКИ

ПЕППЕРОНИ/КРАИНСКАЯ/ЕГЕРЬСКИЕ/ПИКАНТНЫЕ С СЫРОМ	790 ₺
Pepperoni/Krajinskaya/Jager/spicy with cheese	
АССОРТИ КОЛБАС	1460 ₺
Mix of sausages	



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СВИНЫЕ РЕБРА В СОУСЕ БЛЭК ПЕППЕР	960 ₺
Pork ribs in black pepper sauce	
МЯСНОЕ АССОРТИ С КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ (ПОДАЕТСЯ НА РАСКАЛЕННОЙ СКОВОРОДЕ)	980 ₺
Meat mix with potato pie (served in a hot frying pan)	
НОЖКА КРОЛИКА, ТОМЛЕНАЯ С РОЗМАРИНОМ, С БУЛГУРОМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ	1040 ₺
Rabbit leg stewed with rosemary, bulgur and mushroom sauce	
КЁЛЬНСКАЯ СВИНИНА В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ С ПЕЧЁНЫМ ЯБЛОКОМ	1090 ₺
Cologne pork with crispy crust with baked apple	
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ В ВИШНЕВОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	1160 ₺
Veal cheeks in cherry sauce with mashed potatoes	
ТЕЛЯТИНА В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ С ПЮРЕ И МАРИНОВАННОЙ СЛИВОЙ	1190 ₺
Veal in truffle sauce with mashed potatoes and pickled plums	
СВИНАЯ РУЛЬКА С ФИРМЕННОЙ КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ	1940 ₺
Pork knuckle with special sauerkraut	



МЯСО



ПТИЦА

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В СОУСЕ СВИТ ЧИЛИ
Chicken wings in sweet chili sauce

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С СОУСОМ ПЬЯНАЯ СМОРОДИНА И ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И ЯБЛОКА
Confit duck leg with drunk currant sauce and celery and apple puree

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

РЫБА ПО-БАВАРСКИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ
Bavarian fish in puff pastry

СИБАС, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЛИСТЬЯМИ ЛАЙМА
Baked sea bass with lime leaves and smashed cucumbers

ЛОСОСЬ С ПЮРЕ И СЛИВОЧНО-ОРЕХОВЫМ СОУСОМ
Salmon with mashed potatoes and creamy nut sauce

НЕ РЫБА НЕ МЯСО

БУЛГУР В СЫРНОМ СОУСЕ С ГРИБАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ
Bulgur in cheese sauce with mushrooms and strachatella

Poultry
740 ₺

1140 ₺

Fish and seafood
990 ₺

1260 ₺

1490 ₺

Not fish not meat
790 ₺

ПИЦЦА

МАРГАРИТА С ТОМАТАМИ И СОУСОМ ПЕСТО
Margarita with tomatoes and pesto sauce

ПЕППЕРОНИ
Pepperoni pizza

БАВАРСКАЯ БАРБЕКЮ
Bavarian barbecue

ГРИБНАЯ С ПРЯНОЙ КУРОЙ
With mushrooms and spicy chicken

ГОРГОНЗОЛА С ГРУШЕЙ
Gorgonzola with pear

4 СЫРА
4 cheeses

ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ
Tom Yam with seafood

PIZZA
690 ₺

740 ₺

790 ₺

790 ₺

820 ₺

840 ₺

860 ₺



ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР
Ice cream for choice

НАПОЛЕОН
Napoleon cake

ШТРУДЕЛЬ ИЗ РЕВЕНЯ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ
Rhubarb strudel with vanilla ice cream

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ С МОРОЖЕНЫМ
Apple-pear strudel with ice cream

ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ С ПЬЯНОЙ СМОРОДИНОЙ И ФУНДУЧНЫМ ПРАЛИНЕ
Chocolate ganache with drunk currants and hazelnut praline

КОКОСОВАЯ ПАННА КОТТА С ШОКОЛАДНЫМ БРАУНИ И ПЕРСИКОМ
Coconut panna cotta with chocolate brownie and peach

НЕСНИКЕРС (СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ, АРАХИСОМ И ШОКОЛАДОМ)
Nesnickers (Creamy cream with salted caramel, peanuts and chocolate)

DESSERTS

240 ₺

440 ₺

540 ₺

540 ₺

590 ₺

590 ₺

620 ₺

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

SOFT DRINK

КОКТЕЙЛИ

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ 300 мл. 490 ₺
ВАНИЛЬНЫЙ / КЛУБНИЧНЫЙ / ШОКОЛАДНЫЙ
Milkshake - Vanilla / Strawberry / Chocolate

МОХИТО 220 мл. 540 ₺
Мята, лайм, минеральная вода, сахар
MOJITO - Mint, lime, mineral water, sugar

ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД 0,22/0,75 л. 520/990 ₺
МАРАКУЙЯ-ГУАВА
Homemade passion fruit-guava lemonade

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ЭСПРЕССО 30 мл. 290 ₺
Espresso

АМЕРИКАНО 110 мл. 290 ₺
Americano

КАПУЧИНО 125 мл. 320 ₺
Cappuccino

ЛАТТЕ 200 мл. 360 ₺
Latte

МОЛОКО / СЛИВКИ 40 мл. 80 ₺
Milk / cream

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ 400 мл. 490 ₺
Tea in assortment

ЧАЙ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 400 мл. 640 ₺
ПРЯНАЯ СМОРОДИНА / ОБЛЕПИХА
Homemade tea: spiced currants/buckthorn

СВЯЗАННЫЙ ЧАЙ 400 мл. 640 ₺
Bound tea

ЧАЙ ЖАСМИНОВЫЕ ЖЕМЧУЖИНЫ 400 мл. 640 ₺
Jasmine pearls tea

ЧАЙ АСТРА МАРИН 400 мл. 640 ₺
Astra marine tea

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ 0,2 л. 490 ₺
Fresh juices

МОРС ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ 0,2 л. 260 ₺
Fruit drink of black currant

СОКИ В АССОРТИМЕНТЕ 0,2 л. 290 ₺
Juices

ВОДА АРТЕЗИАНСКАЯ «GREAT RIVER» 0,5л. 390 ₺
ГАЗИРОВАННАЯ / НЕГАЗИРОВАННАЯ
Artesian water «Great River», still / sparkling

ВОДА САН КАССИАНО 0,25л. 490 ₺
ГАЗИРОВАННАЯ / НЕГАЗИРОВАННАЯ
San Cassiano water still / sparkling

КВАС ПСКОВСКИЙ ЖИВОЙ 0, 5 л. 440 ₺
Kvas Pskovskii

ЛИМОНАДЫ В АССОРТИМЕНТЕ 0, 33 л. 390 ₺
Lemonades in the assortment

ЭВЕРВЕС ТОНИК 0,25 л. 390 ₺
Evervess Tonic

ЭВЕРВЕСС ЛИМОН ЛАЙМ 0,25 л. 390 ₺
Evervess Sparkling Lemon-Lime

ЭВЕРВЕСС КОЛА 0,25 л. 390 ₺
Evervess Cola

ТАССАЙ EXCELLENT ГАЗ. / 0,75 л. 740 ₺
EMERALD НЕГАЗ.
Tassay Excellent sparkling water/Emerald still water



КРЕПКИЕ НАПИТКИ
SPIRITS

СПЕЦИАЛИТЕТЫ

ШНАПС
ГРУШЕВО-ЯБЛОЧНЫЙ / СЛИВОВЫЙ
Shnaps pear-apple / plum
ЯГЕРМАЙСТЕР -18°С
Jagermeister -18°C

АПЕРИТИВЫ И ДИЖЕСТИВЫ

БЕХЕРОВКА
Becherovka
ЛИМОНЧЕЛЛО
Limoncello
АРАРАТ АБРИКОС
Ararat Apricot

НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ

НАСТОЙКА НА ВЫБОР:
МАНДАРИН, ВИШНЯ, МАНГО-МАРАКУЙЯ, КЛУБНИКА
Tangerine, cherry, mango, passion fruit, strawberry
СЕТ НАСТОЕК
Set of 4 tinctures

ВОДКА

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ
Tzarskaya original
ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ
Tzarskaya Gold
ЦАРСКАЯ В АССОРТИМЕНТЕ
КЛЮКВА / ЦИТРОН / ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА / ГРУША
Tzarskaya in assortment:
Cranberry / citron / black currant / pear
АБСОЛЮТ
Absolut
ОНЕГИН
Onegin
ТЕНЖАКУ
Tenjaku
ГРЕЙ ГУЗ
Grey Goose

РОМ

ВАРАДЕРО АНЬЕХО 3 ГОДА
Varadero Anejo 3 Anos
ДЭД МЕНС ФИНГЕРС
МАРАКУЙЯ
Dead Man's Fingers Passion Fruit Rum
ДЭД МЕНС ФИНГЕРС
СПАЙСЕД БЛЭК
Dead Man's Fingers Spiced Black

ТЕКИЛА

КОРРАЛЕХО БЛАНКО
Corralejo Blanco
КОРРАЛЕХО РЕПОСАДО
Corralejo Reposado

ДЖИН

БИФИТЕР
Beefeater
БОМБЕЙ САПФИР
Bombay Sapphire
РОКУ ДЖИН
Roku Gin
Вкус джина с характерными растительными нотами и пикантными нюансами плодов юдзу

КОНЬЯК

АРАРАТ 5*
ArArAt 5*
АРАРАТ АБРИКОС
ArArAt Apricot

РУЛЕ ВС
Roullet VS
РУЛЕ ВСОП
Roullet VSOP

МАРТЕЛ ХО
Martel XO

ПОРТВЕЙН И КАЛЬВАДОС

КОПКЕ ФАЙН РУБИ
Kopke Fine Ruby
КАЛЬВАДОС
ПЭР МАГЛЮАР VS
Pere Magloire VS

ВИСКИ

ДЖЕМЕСОН
Jameson
БАЛЛАНТАЙНС ФАЙНЕСТ
Ballantine's Finest
ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ
Chivas Regal 12 y.o.

Односолодовые

ГЛЕН МОРЕЙ ЭЛГИН КЛАССИК
Glen Moray Elgin Classic
ГЛЕНЛИВЕТ 12 ЛЕТ
The Glenlivet 12 y.o.
СИНГЛТОН 12 ЛЕТ
Singleton 12 Years
ЛАФРОЙГ 10 ЛЕТ
Laphroaig 10 Years Old
МАКАЛЛАН 15 ЛЕТ
Macallan 15 Years Old

БУРБОНЫ

ДЖИМ БИМ
Jim Beam
МЭЙКЕРС МАРК
Maker's Mark

ВЕРМУТЫ

МАРТИНИ БЬЯНКО
Martini bianco
МАРТИНИ ЭКСТРА ДРАЙ
Martini Extra Dry

ЛИКЕРЫ И БИТТЕРЫ

ФРУКО ШУЛЬЦ
В АССОРТИМЕНТЕ
Fruko Schulz
АБСЕНТ ФРУКО ШУЛЬЦ
Fruko Schulz Absinth
АПЕРОЛЬ
Aperol

КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА
COCKTAIL'S CARD

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ
Classic cocktails

ГЛИНТВЕЙН
Красное вино, специи, апельсин
MULLED WINE - Red wine, spices, orange
АПЕРОЛЬ ШПРИЦ
Биттер Апероль, игристое вино сух, минеральная вода
APEROL SPRITZ - Bitter Aperol, sparkling wine dry, mineral water

ДЖИН ТОНИК
Джин, Тоник, огурец
JIN&TONIK - Gin, Tonic, Cucumber

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ ПО СПЕЦЗАКАЗУ
Мохито, Лонг Айленд, Негрони, Куба Либре, Белый Русский, Маргарита
CLASSIC COCKTAILSON SPECIAL ORDER - Mojito, Long Island, Negroni, Cuba Libre, White Russian, Margarita

КАК ГОВОРIT ДЖИНДЖЕР

БАЛЛАНТАЙНС, СИРОП
ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК,
ЛИМОННЫЙ ФРЕШ, ТОНИК
Лимон-лайм, корень
имбиря, чипс лайма
AS GINGER SAYS -
Ballantine's,
gingerbread syrup,
lemon fresh,
Lemon-lime tonic,
Ginger root, lime chips

ЭМИЛИ

Джин, сироп лаванда,
мартини экстра драй,
сок лимона, лаванда
EMILY - Gin, lavender
syrup, martini extra dry,
lemon juice, lavender

ЗАВТРАК
У ТИФФАНИ

Абсент Фруко Шульц,
Блю Кюрасао, Фруко
Шульц Дыня, сироп
персиковый, лимонный
фреш
TIFFANY'S BREAKFAST:
Absinthe Fruko Schultz,
Blue Curacao, Fruko
Schultz Melon, peach
syrup, lemon fresh

БОЙЦОВСКИЙ
КЛУБ

Баллантайнс,
кофейный ликер,
Фернет Бранка,
кофейные зерна, чипс
апельсина
RIGHT CLUB -
Ballantine's, Fernet
Branca, coffee liqueur,
coffee beans, orange
chips

ФИАЛКИ
ГЛАЗ ТВОИХ

Джин на синем чае,
сироп сирень, пюре
фейхоа, мусс из
пюре крыжовника,
лимонный сок, цветы
VIOLETS OF YOUR
EYES - Gin on blue tea,
Lilac syrup, feijoa
puree, gooseberry
puree mousse, lemon
juice, flowers

ФИОНА

Лимончелло,
ликер бузина,
сок лайма,
сироп зеленое
яблоко, зеленая
карамель
FIONA -
Limoncello,
elderberry liqueur,
lime juice, green
syrup apple,
green caramel

МУЛЕН РУЖ

Джин Баристер Пинк,
Мартини Экстра
Драй, тоник Эвервесс,
сироп клубничный,
лимонный фреш,
скелетированные листья,
сублимированная
малина
MOULIN ROUGE - Gin
barrister Pink, Martini
Extra Dry, Tonic Everless,
strawberry syrup, Lemon
Fresh, freeze-dried
raspberries, skeletonized
leaves

ТРОПИКАНА
ЖЕНЩИНА

Варадеро Аньехо 3
года, сок апельсин,
сироп маракуйя,
сахарный сироп,
лимонный фреш, чипс
апельсина
TROPICANA WOMAN
Varadero Anejo 3
Anos, orange juice,
passion fruit syrup,
sugar syrup, fresh
lemon, orange chips

