

БАР



Настойки

Ян Егерь Домашний фруктово-травяной дижестив с долькой апельсина	50/20	335.–
Онегин Gourmet Грейпфрут	40	390.–
Онегин Gourmet Черная смородина	40	390.–
Сет из четырех на выбор* <small>*скидка не действует</small>	160	852.–
Апельсин — облепиха Водка Байкал, апельсин, облепиха, цедра апельсина	50	295.–
Борщ Водка, свекла, овощи, соль и уксус	50	325.–

Виски на карамельных яблоках Виски Крутояр, яблоки Гренни Смит, тростниковый сахар, карамель, корица	50	335.–
Вишневка Водка Байкал, вишня, сахар, вишневым сок	50	285.–
Вишня в шоколаде Водка Царская Шоколад, вишня, русский имперский стаут	50	335.–
Гиви как киви Водка Байкал, киви, сок яблока, сахар	50	315.–
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ		
Зира-Лайм Водка Байкал, зира, лайм	50	285.–
Квадроцитрус Водка Байкал, мякоть мандарина, каффир-лайм, лайм, сахар	50	315.–
Клубничка Водка Байкал, клубника, сахар	50	315.–
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ		
Клюква-Брусника Водка Байкал, клюква, брусника	50	315.–
Лимончелло Водка Байкал, лимонный сок, сахар, цедра лимона, сироп ваниль	50	315.–
Лимончелло с кислинкой из Бергамо Водка Байкал, бергамот, сахар	50	315.–
Малиновка Водка Байкал, малина, сахар	50	325.–
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ		
Пломбир Водка Дж. Дж. Уитли, ваниль, молоко, сахар	50	275.–
Сибирский кедр Водка Царская Оригинальная, кедровые орехи, травы, сахар	50	335.–
Хреновуха Водка Байкал, корень хрена	50	325.–



Коктейли



Basil
Gin & Tonic

Bartender's
Gin & Tonic

Bartender's Gin & Tonic
Джин Барристер В47
575.– 215 мл

50% ОПЛАТА БОНУСАМИ
Basil Gin & Tonic
Джин Дж. Дж. Уитли Лондон
Драй на базилике
575.– 215 мл

Коктейли

Мы за вкус и экологию! Нет пластику! Однако более экологичные бумажные трубочки содержат микропластик, пищевой клей и быстро размокают. Вкус и аромат напитка не раскрываются. Если вам все еще нужна трубочка, сообщите вашему официанту.



Aged Boulevardier on sour stout
Мы вымочили щепу в стауте Блэк Шип, который предварительно ферментировали на кисломолочной закваске. На щепе мы настаиваем виски Блэк Рэм, Люксардо Биттер Россо и вермут Россо в течение 3-7 дней.
775.- 105 мл



Negroni
Джин Дж. Дж. Уитли Лондон Драй, Люксардо Биттер Россо и вермут Россо
650.- 90 мл



Smoky Negroni
Мескаль Пелотон де ла Муэртэ, Люксардо Биттер Бьянко и вермут Бьянко
800.- 120 мл



Белый Русский
Водка Нерпа ГЛУБИНА И ЛЁД, кофейный ликер, сливки
675.- 120 мл



Strawberry Ramos Gin Fizz
Джин Пуэрто де Индиас Стробиерри, лимонный сок, лаймовый кордиал, клубничный сироп, сливки 10-11%, содовая
650.- 200 мл

Passion Bellini
Балаклава Брют, пюре маракуйя, сахар
625.- 230 мл



Raspberry Margarita
Текила Хосе Куэрво, мескаль Пелотон де ла Муэртэ, пюре малина, лаймовый кордиал, сок лимона
775.- 180 мл



Бумажный Самолетик
Ян Егерь, Аперитиво, виски Блэк Рэм, лимонный сок, домашний биттер
625.- 150 мл



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ
Basil Smash
Джин Дж. Дж. Уитли Лондон Драй на базилике, лаймовый кордиал, сахар
575.- 145 мл



Саур Колада
Ром, кокосовый ром Такамака, сливки, ананасовый сироп и лаймовый кордиал
675.- 160 мл



New York Sour
Виски Блэк Рэм, лимонный сок, сахар, соевое молоко, вино Шираз/Сира
675.- 180 мл

Молекулярный Мохито
Ром, домашний сироп на бланшированной мяте, лаймовый кордиал
400.- 250 мл (ver. Virgin)
600.- 250 мл



Virgin Pornstar
Пюре маракуйя, соевое молоко, ананасовый и персиковый сок, лаймовый кордиал, сироп ваниль и гренадин, содовая
425.- 230 мл



Mandarin Daiquiri
Ром, пюре каламанси, сахар
575.- 150 мл



Pornstar Martini
Ликер Пэшн, игристое Балаклава Брют, пюре маракуйя, соевое молоко, водка, лаймовый кордиал, сахар и сироп ваниль
800.- 210 мл



Moscow Mule
Водка НЕРПА ГЛУБИНА И ЛЁД, имбирь, сахар, лимонный сок, эль
670.- 200 мл



Gin Fizz Fusion
Джин Брум на цветках клитории, сахар, лимонный сок, содовая
695.- 150 мл





Spritz
Аперитиво Люксардо,
Балаклава Брют
575.- 150 мл
950.- 300 мл

Golden Spritz
Балаклава Брют, вермут Бьянко,
Люксардо Биттер Бьянко,
апельсиновый сок, сироп ваниль
и шот Лимончелло из Бергамо
825.- 215 мл

Whisky Sour
Виски Блэк Рэм,
лимонный сок, сахар
600.- 130 мл

Rossini
Балаклава Брют, пюре малина
625.- 220 мл

Безалкогольные коктейли



Лимонад Малина
Пюре малина, сахар, содовая
425.- 200 мл



Лимонад Маракуйя
Пюре маракуйя, сироп
маракуйя, сахар
425.- 200 мл

**Глнтвейн
безалкогольный**
Безалкогольный сидр,
кордиал груша-рислинг-жасмин
475.- 230 мл

Глнтвейн
Вино Шираз Африкан
Прайд, кордиал, сахар
575.- 250 мл

50% ОПЛАТА БОНУСАМИ
Лимонад Тархун
Эстрагон, лимонный сок,
яблочный сок, сахар
425.- 200 мл



Taro Latte
Молоко, сироп
ваниль, кофе, таро
550.- 250 мл

Клубничный как в Маке
Молоко, сливки, сироп клубника
450.- 225 мл

Сидр & Мид



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Пуаре 4,7%

Poire
Vaska
Полусухой, игристый, с ярким ароматом груши Дюшес.

295.— 250 мл
460.— 400 мл



Сидр Розе 4,7%

Cidre Rose
Vaska
Полусухой. Специальный купаж зеленых и красных яблок. Легкий, сбалансированный, кисло-сладкий.

395.— 330 мл

Святой Домкрат 5%

Saint Jack
On the Bones
Сухой нефilterованный. Отжат из яблок северной столицы. Терпкий, с яркой освежающей кислотностью.

595.— 450 мл



Эдемский Грех 5%

Eden Sin
Rebel Apple
Полусухой сидр из российских яблок Поволжья. Яркий и интенсивный аромат, с умеренной сладостью запеченных яблок во вкусе.

1950.— 750 мл



Манго 5,5%

Mango
Bullevie
Полусладкий нефilterованный сидр из сока северных яблок прямого отжима. Хорошо сбалансированный, с ярким ароматом сладкого спелого манго и яблочной кислотности в послевкусии.

595.— 450 мл



Рустик 5,5%

Rustic
Bullevie
Полусухой нефilterованный сидр из сока северных яблок прямого отжима, сделанный в русском стиле. Полнотелый, сладковатый, с освежающей кислотностью.

595.— 450 мл



Пикси 5,5%

Pixie
Bullevie
Полусладкий нефilterованный сидр из сока северных яблок прямого отжима. В шотландском стиле. Понятный, легкий и освежающий.

595.— 450 мл



Ягоды 5,5%

Berries
Bullevie
Полусладкий нефilterованный яркий фруктово-ягодный сидр из сока северных яблок прямого отжима.

595.— 450 мл



Зеро Дозаж 6%

Zero Dosage
Bullevie
Сухой нефilterованный сидр из сока северных яблок прямого отжима. Свежий, сильно газированный, напоминает легкое игристое вино. Приготовлен методом шампенеуа, брожение в бутылке и выдержка на осадке.

1650.— 750 мл



Дикий Крест 6%

Dickiy Crest
Rebel Apple
Сухой filterованный сидр из купажа 5 сортов яблок. С ярким ароматом Антоновских яблок, сухостью и кислотностью зимних яблок.

645.— 450 мл



Мид в ассортименте 6%

Mead in the assortment
Steppe & Wind Meadery
Очень яркий, хорошо сбалансированный мид с фруктово-ягодным соком.

670.— 450 мл



Лагер



Зубр Голд 4,8%

Zubr Golg
Чехия
У пива мягкий округлый солодовый вкус, а в послевкусии сухость и легкая горчинка. Стиль — Pils. 25 IBU

425.— 250 мл
645.— 400 мл



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Шпатен 5,2%

Spaten
Германия*
Легкий, сладковато-солодовый, ставший классическим для любителей баварского пива вкус. Стиль — Munich Hell

295.— 250 мл
460.— 400 мл



Нектар 5%

Nektar
Сербия
По легенде монахами в 1873 была основана пивоварня Vanja Luka. Легкий, сладковато-солодовый вкус, с нежной хмелевой горчинкой в послевкусии. Стиль — Pale Lager.

395.— 250 мл
545.— 400 мл



Штёртебекер Фестмэрцен 5,8%

Германия
Сваренный к Октоберфесту. Пиво с хлебно-тостовым вкусом и умеренной горчинкой. Стиль — Marzen. 20 IBU

760.— 400 мл



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Балтика Хеллес 4,7%

Baltika Helles
ПК Балтика
Для приготовления пива используются только российские солод и хмель. Сварено специально для ресторанов. Легкий, сладковато-солодовый вкус. Стиль — Munich Hell

200.— 250 мл
360.— 500 мл



Ригеле Херрен Пилс 4,7%

Riegele Herren Pils
Германия
Более 600 лет пивоварня из Аугсбурга остается семейной. Пиво сухое, с ярко выраженной хмелевой горчинкой. Стиль — German Pils. 46 IBU

725.— 500 мл



Хайдеггер Хель 4,7%

Heidegger Hell
Gletcher Brewery
Сварен в классическом баварском стиле — Munich Hell. Легкий, сладковато-солодовый. 18 IBU

450.— 500 мл



Штёртебекер Келлербир 4,9%

Германия
Келлербир — это всегда нефilterованный и непастеризованный Hell, сохраняющий максимально насыщенный и яркий вкус пива, раскрывающийся медово-солодовыми тонами с легкой горчинкой в послевкусии. Стиль — Kellerbier

750.— 500 мл



Вайнштефан Оригинальное 5,1%

Weihenstephan Original
Германия
Классическое светлое пиво от старейшей баварской пивоварни. Аромат солода и лёгкого благородного хмеля, солодовый вкус. Стиль — Munich Hell

750.— 500 мл



Штёртебекер Балтик-Лагер 5,8%

Störtebeker Baltik-Lager
Германия
Сваренный к Октоберфесту. Пиво с хлебно-тостовым вкусом и умеренной горчинкой. Стиль — Marzen. 20 IBU

750.— 500 мл



Моравский Класс Светлое 4,5%

Moravsky Klas Svetle
Velka Morava
Классический «чешский» лагер с яркой горчинкой из моравского солода и жатецкого хмеля Saaz. Стиль — Pilsner. 25 IBU

480.— 450 мл



Эль Лобо 4,5%

El Lobo
Wolf Brew
Перед употреблением рекомендуем выжать дольку лайма. Мягкий и легкий лагер. Стиль — Mexican Lager. 0 IBU

415.— 450 мл



Чешский Лежак 4,5%

Český Ležák
Paradox
Сварен по традиционной чешской технологии — вылеживание пива в горизонтальных танках до 60 дней и без фильтрации, чтобы сохранить яркость вкуса. Искристый, вкус сладковато-солодовый, аромат свежего жатецкого хмеля. 28 IBU

545.— 450 мл



Золотой Ярлык 5,4%

Zolotoy Yarlyk
Velka Morava
Дортмундер — экспортная версия хеля (Hell), более плотная и насыщенная, с ярко выраженным солодовым вкусом. Стиль — Dortmunder. 40 IBU

500.— 450 мл

*На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют.

*Сварено в России по лицензии. На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют.

IPA & NE IPA



Эль



Палм 5,2%

Palm

Бельгия

Янтарный пейл эль варится с 1908 из французского солода с английским хмелем и бельгийскими дрожжами — самое настоящее «Наследие ЮНЕСКО». Легкое, цветочно-медовое, с легкими хмелевыми нотками. Стиль — English Pale Ale. 18 IBU

425.— 250 мл

645.— 400 мл

Аутлендер 5,5%

Outlander

Local Brew

Азотное пиво с продолжительным лавинным эффектом и мягким, обволакивающим вкусом с нотами карамели.

295.— 250 мл

460.— 400 мл



Найтберг IPA 6%

Knichtberg IPA

Knichtberg

Нестареющая классика. Ровная, сбалансированная, во вкусе ярко выраженные цитрусово-карамельные ноты с умеренной и приятной горчинкой. 60 IBU

395.— 250 мл

545.— 400 мл



Таинственный Остров NE IPA 6,6%

Mysterious Island NE IPA

Velka Morava

Идеально сбалансированный New England IPA, в меру сладковатый, цитрусово-тропический. Хмели Citra, Simcoe и Ekuano. 60 IBU

395.— 250 мл

545.— 400 мл



Атомная Прачечная IPA 7%

Nuclear Laundry IPA

Jaws

Визитная карточка пивоварни, ставшая бессмертной классикой. В аромате богатство красок американского хмеля с оттенками тропических фруктов и цитрусов, хвойные тона. 101 IBU

650.— 500 мл



Старый Пикулер 5,6%

Old Peculier

Англия

Сварен в классическом британском стиле Old Ale, который отличается от English Pale Ale более насыщенным сладковато-карамельным вкусом, а Старый Пикулер является эталоном стиля и варится уже более 200 лет.

780.— 400 мл



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Левфе Эбби Блонд 6,6%

Leffe Abbe Blonde

Бельгия*

Аббатский сорт, варится с 1240 и является одним из самых известных бельгийских блондов в мире. С дрожжевым и фруктово-карамельным ароматом. Вкус полнотелый, фруктовый, со сладковатым послевкусием.

295.— 250 мл

460.— 400 мл



Фуллер'с Лондон Прайд 4,1%

Fuller's London Pride

Англия

Эль янтарного цвета с ароматом ирисок, хлеба и тонкой примесью цитрусовых. Во вкусе ощущаются приятная горчинка, плавно переходящая в сладость, и продолжительная нота гречишного мёда.

845.— 500 мл



Трипл Кармелит 8,4%

Tripel Karmeliet

Бельгия

Впервые был сварен в 1679. Аромат фруктово-солодовый с нотами цитруса, вкус пряных трав, цитрусовых, цветов и груши.

795.— 330 мл



Квак 8,4%

Kwak

Бельгия

Аромат цветочно-медовый, вкус полнотелый, насыщенный тонами сухофруктов, цветов и карамелизированного банана.

795.— 330 мл



Штраффе Хендрик 9%

Straffe Hendrik Tripel

Бельгия

«Де Хальве Ман» — единственная действующая пивоварня в историческом сердце Брюгге. Яркие ноты солода, специй, цитрусовых и фруктов в аромате, вкус сладковато-солодовый, цветочно-дрожжевой.

895.— 330 мл



Милк оф Амнезия вер. Тропик IPA 5,5%

Milk of Amnesia ver. Tropic IPA

Gletcher Brewery & Anarchy Brew Co. UK

Hazy fruit IPA — тренд, который зародился в США и завоевал весь мир. Аромат тропических фруктов (манго и ананас раскрываются ярче всего), вкус — сладковатый, фруктовый, с небольшой горчинкой в послевкусии. 35 IBU

450.— 500 мл



Американский Пейл Эль PRIMUS CLAN 4,8%

Коллаборация Ян Примус & Knightberg

Эль сварен для ресторанов Ян Примус на монохмеле Citra, который придает пиву вкус и аромат цитрусовых. 30 IBU

УНИКАЛЬНОЕ СОБСТВЕННОЕ ПИВО

Попробуйте обязательно!

495.— 500 мл



Вайт DDH IPA 6%

White DDH IPA

Wolf Brew

Эль сварен из 100% пшеничного солода с двойным сухим охмелением на хмелях Citra, Cascade и El Dorado. Яркий цитрусовый вкус. 47 IBU

425.— 450 мл



Ковбой Мальборо IPA 6,5%

Cowboy Marlboro IPA

Plan B

Ковбой из Ярославля на хмелях Mosaic и Citra ворвался в бары в 2014 и стал классикой. Во вкусе цитрусово-тропические ноты и умеренная горчинка. 50 IBU

550.— 450 мл



Партнер ин Крим 6,6%

Partner In Cream

Paradox

Fruit IPA — Сварена с добавлением сока манго, маракуйи и ананаса. Очень яркий насыщенный вкус тропических фруктов. 25 IBU

625.— 450 мл



Фатум DIPA 8,2%

Fatum DIPA

Paradox

Сварен на хмеле Citra, Columbus и Falconer. Полнотелый, цитрусово-тропический, с яркой хмелевой горчинкой. 75 IBU

645.— 450 мл



Заговор 5-8%*

Мытищи

В ассортименте

625.— 450 мл

ПОПРОБУЙТЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО!

МАРИНОВАННЫЕ ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ЯЙЦА

в свекольном маринаде традиционная английская закуска

385.—

7 шт.

КОПЧЕННЫЕ ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ЯЙЦА

385.—

7 шт.



Холи Трип 9,3%

Holy Trip

Jaws

Нефильтрованный эль с дображиванием в бутылке. Во вкусе легкая сбалансированная фруктовая сладость с пряно-дрожжевыми тонами. Стиль — Triple.

545.— 330 мл



Вестмалле Трипл 9,5%

Westmalle Tripel

Бельгия, Траппист

Обладает ярким ароматом фруктов и солода с нотками дрожжей. Вкус мягкий, полнотелый, с легкой горчинкой и фруктовыми тонами.

825.— 330 мл



Пират 10,5%

Pirat

Бельгия

За дерзкий характер это пиво называют «Пиратом». Искристое, плотное. Солодовый аромат с медово-пряными оттенками, вкус насыщенный, в послевкусии приятная горчинка.

725.— 330 мл



Килкенни 4,3%

Kilkenny

Ирландия

Культовый легкий сладковато-карамельный эль. Стиль — English Pale Ale

865.— 440 мл



Тру Хопс Эль 5%

True Hops Ale

New Riga

Сварен в классическом британском стиле English Pale Ale. Легкий, сладковато-карамельный, с небольшими хмелевыми тонами в послевкусии.

545.— 450 мл



Бельгийский Пейл Эль PRIMUS CLAN 6,5%

Коллаборация Ян Примус & Wolf Brew

Пиво, сваренное для нас пивоварами Wolf Brew. Во вкусе и аромате — легкая цветочно-медовая сладость с дрожжевыми тонами. Стиль — Belgian Blond.

УНИКАЛЬНОЕ СОБСТВЕННОЕ ПИВО

Попробуйте обязательно!

450.— 450 мл

*На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют.

*Сварено в России по лицензии. На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют.



Хефевайцен PRIMUS CLAN 4%
Коллаборация Ян Примус & Knightberg

Пиво, сваренное для ресторанов Ян Примус в классическом баварском стиле Вайцен. Легкое, с нотами банана и гвоздики.

УНИКАЛЬНОЕ СОБСТВЕННОЕ ПИВО
Попробуйте обязательно!

525.— 500 мл



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Хефевайцен 4,8%

Hefeweizen
Kopix
Классическое нефilterованное пшеничное пиво, полнотелое, с нотами банана и гвоздики.

295.— 250 мл
460.— 400 мл



Блю Манки 5,4%

Blue Monkey
Gletcher Brewery
Пшеничное нефilterованное пиво с добавлением цедры апельсина и кориандра, придающих напитку цитрусово-пряные тона.

295.— 250 мл
460.— 400 мл



Мейзон Арне Бланш 4,9%

Maison Arne Blanche
Бельгия*

Пшеничное, нефilterованное пиво с добавлением экстракта кориандра, цветов бузины, горечавки и шалфея. Вкус фруктовый, сладковатый, с нотами лимонного пирога.

295.— 250 мл
460.— 400 мл



Бланш 4,5%

Blanche
Jaws
Яркий, освежающий, пряно-цитрусовый, сваренный с кориандром с коркой померанца.

545.— 500 мл



Аусвайс 5,2%

Ausweis
Gletcher Brewery
Классическое нефilterованное пшеничное пиво, полнотелое, с нотами банана и гвоздики.

425.— 500 мл



Штёртебекер Бернштайн-Вайцен 5,3%

Stortebeker Bernstein-Weizen
Германия
Пивоварня основана в 1827. Полнотелое пшеничное пиво с ярко выраженными нотами банана.

750.— 500 мл



Шнайдер Тап 7 Оригинальное 5,4%

Schneider Tap 7 Original
Германия
Подлинное баварское пшеничное нефilterованное пиво янтарного цвета, во вкусе лёгкая пшеничная кислинка с солодовой сладостью и пряными тонами.

500.— 750 мл



Блю Мун 5,4%

Blue Moon
США/Чехия
«Голубая Луна» — это астрономическое явление. Пшеничное нефilterованное пиво с кориандром и свежей цедрой апельсина Valencia и Navel. Вкус яркий, насыщенный, апельсиновый.

625.— 330 мл



Шнайдер Тап 6 Унзер Авентинус 8,2%

Schneider Tap 6 Unser Aventinus
Германия
7 поколений династии Шнайдеров варят пиво с 1856. Это тёмно-рубиновый пшеничный двойной Бок. Аромат спелого банана, изюма, сливы и обжаренного солода. Сбалансированный вкус сухофруктов, изюма, карамели.

765.— 500 мл



Шнайдер Авентинус Айсбок 12%

Schneider Aventinus Eisbock
Германия
Айсбок производят из Тап 6 методом вымораживания с 1940, что увеличивает плотность пива, процент алкоголя и концентрацию вкуса. Насыщенный аромат специй и сухофруктов, во вкусе сладость карамелизованного банана.

845.— 330 мл



Банана Кракен 4,5%

Banana Kraken
Panzer Brewery
Классическое нефilterованное пшеничное пиво, полнотелое, с нотами банана и гвоздики.

495.— 450 мл



Джаст: Хефевайцен 5,8%

Just: Hefeweizen
Polnochnyj Project
Классическое нефilterованное пшеничное пиво, полнотелое, с нотами банана и гвоздики.

495.— 450 мл

ДЕГУСТАЦИЯ

Российского разливного пива из меню

150.— 120 мл

Бельгийского, немецкого, чешского и английского разливного пива из меню

195.— 120 мл

*На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют.

Саур Эль & Гозе

50% ОПЛАТА БОНУСАМИ



Ежевичный Саур Эль 6,5%
Blackberry Sour Ale
Wolf Brew

Кислотный, но легкий, ненавязчиво ягодный вкус, освежает за счет отсутствия сладости.

295.— 250 мл
460.— 400 мл



Базис Гозе 4,5%
Basis Gose
Knightberg

Классический гозе с солью и кориандром. Во вкусе свежеспеченный белый хлеб с солью и приятная виноградная кислинка.

565.— 450 мл



Черная Смородина 5%
Black Currant
Wolf Brew

Легкий и освежающий саур эль с приятной фруктовой кислинкой.

450.— 450 мл



Клюква 6,5%
Cranberry
Wolf Brew

Саур эль с ярким вкусом ягод и умеренной кислинкой, напоминающий забродивший клюквенный морс.

450.— 450 мл



Борщ 6%
Borscht
Horsehead Brewery

В главных ролях — капуста белокачанная, свекла, картофель, морковь, черный перец, чеснок, лук, укроп, бульон, сало, соль. И обязательно — ячменный пивоваренный солод. Стил — Gose.

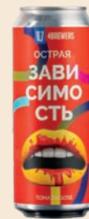
625.— 450 мл



Пряный Томат 4%
Spicy Tomat
ID Jons

Томатный гозе с соусом Ворчестер. Во вкусе томатная кислинка, сладость и копченая соль с паприкой, а в послевкусии умеренная горчинка.

525.— 450 мл



Острая Зависимость 6,9%
Acute addiction
4Brewers

Осторожно, острый томатный гозе! Во вкусе сочный томатный сок, а также щепотка соли, немного базилика, тимьяна и много острого перца чили.

625.— 450 мл

Фламандский эль

Бургонь де Фландрес 5%
Bourgogne des Flandres
Бельгия

Данный сорт пива ошибочно продолжают воспринимать как Фламандский эль, только по этой причине он указан в этом разделе. На самом деле молодой ламбик Тиммерманс смешивают с готовым брюном и разливают без выдержки в Фоедерах. Стил — Commercial Beer.

515.— 250 мл
760.— 400 мл



Барб Руби 7%
Barbe Ruby
Бельгия

Вишневое пиво с нотками миндаля и кислой вишни. Освежающее послевкусие прекрасно гармонирует с насыщенным сладким вкусом и винными тонами за счет выдержки в дубовых бочках Фоедер. Стил — Flemish Red

515.— 250 мл
760.— 400 мл

Ищу Человека 5,6%
Looking for a Human
Jaws & Verhaeghe

Коллаборация пивоварни Jaws (Екатеринбург) и Verhaeghe (Бельгия). Красный фламандский эль, младший брат Герцогини Бургундии — выдерживается в фоедерах 1,5 года. В аромате вино-уксусные тона. Во вкусе легкая терпкость и приятная яблочная кислинка. Стил — Flemish Red

825.— 500 мл



Герцогиня Бургундии 6,2%
Duchesse de Bourgogne
Бельгия

18 месяцев дозревает в дубовых бочках, а затем смешивается с молодым пивом 8-месячной выдержки. Неповторимый букет с богатыми кисло-сладкими, терпкими фруктовыми и сладкими ягодными тонами, а также нотами шоколада, пряностей, орехов. Стил — Flemish Red

2450.— 750 мл

Роденбах Гран Крю 6%
Rodenbach Grand Cru
Бельгия

После двух лет выдержки в открытых дубовых бочках смешивают 2/3 выдержанного с 1/3 молодого пива. В результате получается пиво насыщенного бордового цвета с устойчивым и продолжительным вкусом, схожим с винами Гран Крю. Стил — Flemish Red

695.— 330 мл



Фрут Бир



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Крик Де Лю 4%
Kriek De Lu
Бельгия*

Яркий вишневый эль с идеальным балансом ягодно-фруктовой сладости и кислинки.

395.— 250 мл
545.— 400 мл



Моя Дорогая Малина 5%
Ma Chere Framboise
Konix

Тонкий аромат, нежный вкус свежесобранной малины с легкой ягодной кислинкой.

450.— 450 мл



Сладкий Смузи Эль 6%
Pastry Smoothie Ale
КУЛИНАР

В ассортименте. Самый знаменитый и востребованный производитель десертных смузи элей. Какой вкус Вам попадет в этот раз, подскажет наш официант. Не стесняйтесь спрашивать ;)

695.— 450 мл



Руби Черри 7%
Ruby Cherry
Konix

Это насыщенное пиво с выраженными ароматами вишни и вишневой косточки. Во вкусе сладость спелых ягод с легкой ягодной кислинкой.

635.— 450 мл



Сладкий Смузи Эль 6,5%
Pastry Smoothie Ale
Big Pot

В ассортименте. Ребята из Ростова-на-Дону всегда варят разные фруктовые смузи эли с большим количеством натурального пюре из ягод. Какой вкус Вам попадет в этот раз, подскажет наш официант. Не стесняйтесь спрашивать ;)

675.— 450 мл



Руби Роад 7%
Ruby Road
Gletcher Brewery

Хорошо сбалансированный крепкий вишневый эль с нотами вишневой косточки, во вкусе ягодная сладость и легкая кислинка.

635.— 500 мл



Кастель Руж 7-8%
Kasteel Rouge
Бельгия

Купаж темного пива и вишневого ликера, выдержанный в дубовых бочках не менее 6 месяцев. Обладает хорошо сбалансированным вкусом темного пива, вишни и вишневой косточки, с длительным послевкусием.

850.— 500 мл



УНИКАЛЬНЫЙ ПИВНОЙ ДЕСЕРТ
FRUIT BEER BEARS

Мармеладные мишки

на основе вишневого пива и лагера

195.— 10 шт.

395.— 30 шт.

*Сварено в России по лицензии. На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют.

*На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют.

Дарк Бир



Стинбрюгге Дюббель Брюн 6,5%
Steenbrugge Dubbel Bruin
Бельгия

Аббатское пиво грюйт с яркими солодовыми и фруктовыми нотами в аромате, во вкусе — карамель и сухофрукты.

425.— 250 мл
650.— 400 мл



Штёртебекер, Шварцбир 5%
Störtebeker Schwarzbier
Германия

Лёкое, сладковато-карамельное.

Стиль — Dark Lager.

750.— 500 мл



Ла Трапп Дюббель 7%
La Trappe Dubbel

Нидерланды, Траппист

Аромат сухофруктов, карамели, специй и тёмного солода. Вкус пива раскрывается сушёными фруктами: груша, изюм, яблоко; оттенками пряностей — гвоздика, перец, корица; сладкими солодовыми тонами.

735.— 330 мл



Штёртебекер Штарк-Бир 7,5%
Störtebeker Stark-Bier

Германия

Пивоварня названа в честь Клауса Штертебекера, пирата XIV века, который грабил богатые суда и раздавал награбленное бедным. Вкус богатый, сладковато-кофейный.

Стиль — Doppelbock

750.— 500 мл



Холи Дарк 8%
Holy Dark

Бельгия

Нежный и запоминающийся вкус сухофруктов с умеренными пряными дрожжевыми тонами и ненавязчивой карамельной сладостью. Стиль — Dubbel.

525.— 330 мл

Бородинское Ржаное 4,7%

Borodinskoe Rzhanoe

Велка Моравя

Впервые было сварено к 200-летию Бородинского сражения с добавлением ржаного солода. Во вкусе ярко выраженные хлебные тона. Стиль — Dark Lager.

295.— 250 мл

460.— 400 мл



Васька Черное 4,2%
Vaska Chernoe

Васька

Нефильтрованный и непастеризованный тёмный лагер с мягким хлебным вкусом, напоминающим квас.

Стиль — Dark Kellerbier.

425.— 450 мл



Хофброй Дункель 5,5%
Hofbrau Dunkel

Германия

Легкий тёмный лагер с солодово-карамельными и пряными тонами.

Стиль — Munich Dunkel Lager.

775.— 500 мл



Борнем Дюббель 7,2%
Bornem Double

Бельгия

Хорошо сбалансированный аббатский эль с тонами карамели, сухофруктов и легкими дрожжевыми оттенками.

650.— 330 мл



Синяя Борода 8%
Sinyaya Boroda

Васька

Во вкусе сбалансированная карамельная сладость с легкими дрожжевыми тонами. Стиль — Dubbel.

435.— 330 мл



Рошфор 10 11,3%
Rochefort 10

Бельгия, Траппист

10 недель дозревает в подвалах монастыря. Рейтинг 100/100 на RateBeer.com. Обладает темно-шоколадным цветом, насыщенным ароматом, карамельно-фруктовыми тонами с оттенками инжира и вишни. Вкус богатый, со сложной структурой, многочисленными тонами тёмных фруктов и нотами сухофруктов, слегка пряный.

Стиль — Quadrupel.

970.— 330 мл

50% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Леффе Эбби Брюн 6,5%
Leffe Abbe Brune

Бельгия*

С ароматом жареной карамели, сухофруктов и дрожжей. Вкус полнотелый, с нотами жареного солода, карамели и легкой горчинкой жженого сахара.

295.— 250 мл

460.— 400 мл



50% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Жигули Барное Бархатное 4,5%
Zhiguli Barnoe Barkhatnoe

Moscow Brew Co

Пиво сварено в классическом чешском стиле Tmavý Lezak (Dark Lager) с ярко выраженными сладковато-карамельными и хлебными тонами во вкусе.

200.— 250 мл

360.— 500 мл



Нат Баттер 5,5%
Nut Butter

Gletcher Brewery

Сварено в стиле браун эль совместно со старейшей пивоварней Англии Shepherd Neame. Пиво с ярким ореховым ароматом и вкусом, напоминающим «Nutella».

500.— 500 мл



Вестмалле Дюббель 7%
Westmalle Dubbel

Бельгия, Траппист

Монастырь был основан в 1794. Полнотелое, насыщенное, истинно монастырское пиво с нотами сухофруктов и пряностей.

750.— 330 мл



Рошфор 6 7,5%
Rochefort 6

Бельгия, Траппист

Этот сорт монахи аббатства Нотр-Дам де Сен-Реми варят с XVI века. Вкус полнотелый, сладковато-карамельный, с тонами пряностей и сухофруктов. Шесть недель дозревает в подвалах монастыря.

Стиль — Dubbel/Brune.

725.— 330 мл



Штраффе Хендрик Квадрупель 11%
Shtraffe Hendrik Quadrupel

Бельгия

Эль почти черного цвета. Сладкий аромат с нотами сливы, мускатного ореха и цитрусовых. Вкус чистый, суховатый, насыщенный, с легкими оттенками сухофруктов, карамели и пряностей. Ни чем не уступает лучшим темным траппистским сортам пива.

970.— 330 мл



20% КЕШБЭК
НА БУТЫЛОЧНОЕ
И БАНОЧНОЕ ПИВО

*Сварено в России по лицензии. На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют.

Стаут & Портер



Блэк Шип 4%
Black Sheep
Англия[®]
Сухой ирландский стаут с лавинным эффектом. Сварен по рецепту Гиннесс на 99,9%.
395.- 1/2 пинты
545.- 1 пинта



Гиннесс 4,2%
Guinness
Ирландия
Сухой ирландский стаут с лавинным эффектом. Легкий, мягкий. Вкус тонкий, кофейно-шоколадный.
895.- 400 мл



Фуллер'с Лондон Портер 5,4%
Fuller's London Porter
Англия
Яркий представитель классических британских портеров. Сухой вкус с тонкой сладостью и кофейной горчинкой в послевкусии.
845.- 500 мл



Бастильский Портер 7%
Bastil Porter
ID Jons
Впервые пиво было сварено в день взятия Бастилии. Полнотелое, с умеренной солодовой сладостью и жженостью, которые делают вкус ярким и запоминающимся. Стиль — Baltic Porter.
525.- 450 мл



Блэк Ривер 10%
Black River
Wolf Brew
Хорошо сбалансированный русский имперский стаут. Среднее тело, легкая солодово-карамельная сладость, перетекающая в кофейную горчинку в послевкусии.
495.- 330 мл



Герцог Ян 10%
Herzog Jan
Коллаборация Ян Примус & Wolf Brew
Лимитированный сорт! Имперский стаут, выдержанный в бочке из-под вина Саперави в течение 9 месяцев. Яркий, винно-кофейный вкус с выраженной кислотностью. Стиль: Russian Imperial Stout
750.- 375 мл



Русский Имперский Стаут вер. 1 10,5%
Russian Imperial Stout ver. 1
Jaws
Сухой стаут, сваренный из купажа 7 солодов. В аромате коньячные оттенки и какао. Вкус плотный, насыщенный, с нотами чёрного кофе и дымком.
645.- 330 мл



Зимняя Меланхолия 10,3%
Winter Melancholy
AF Brew
Внесезонный памятник петербургской погоде. Сварен со стручковой ванилью и кенийским кофе. Стиль — Imperial Baltic Porter
645.- 330 мл



Бочка №3 12,5%
Barrel #3
Konix
Тягучий, плотный и насыщенный русский имперский стаут с нотами шоколада и кофе. Выдержан в бочке. 40 IBU
750.- 375 мл



Белхевэн МакКаллум'с Стаут 4,1%
Belhaven McCallum's Stout
Шотландия
Полнотелый, сладковатый, сливочно-карамельный стаут с лавинным эффектом. Стиль — Milk Stout
750.- 440 мл



Вайт Мун 5%
White Moon
New Riga's
Полнотелый, сладковатый, сливочно-кофейный вкус с тонами маршмеллоу и горького шоколада. Стиль — Milk Stout
435.- 450 мл



Тру Хопс Стаут 5,5%
True Hops Stout
New Riga
Вкус полнотелый карамельно-кофейный с нотами шоколада. 20 IBU
545.- 450 мл

Безалкогольное

Alcofree



Альдерсбахер Клостер Вайссе 0,1%
Aldersbacher Kloster Weisse
Германия
Пшеничное нефильтованное.
595.- 500 мл



Брейнсторм АРА 0,5%
Brainstorm APA
Gletcher Brewery
Американ Пейл Эль. 15 IBU
415.- 500 мл



Гиннесс 0.0%
Guinness
Ирландия
Сухой ирландский стаут с лавинным эффектом. Легкий, мягкий. Вкус тонкий, кофейно-шоколадный.
780.- 440 мл



Клаусталер 0,49%
Clausthaler
Германия
Светлое фильтрованное.
485.- 500 мл



Стелла Артуа 0,5%
Stella Artois
Россия
Светлое фильтрованное.
375.- 440 мл



ШЕФ-БАРМЕН РЕКОМЕНДУЕТ!

Альберт Нет
шеф-бармен ресторанов

Друзья! В барном меню «Ян Примус» мы собрали более 100 сортов пива, интересные и современные вина, трендовые коктейли, крепкий алкоголь и безалкогольные напитки. Как вы знаете, стилей пива существует огромное множество — в нашем меню позиции подобраны на любой вкус и максимально отличаются друг от друга, чтобы вам было из чего выбрать свой сорт!

Будучи экспертами в пиве, рекомендуем попробовать сорта, сваренные в стиле имперского стаута (раздел «Стауты & Портеры»). Данный стиль пивоварения зародился в Англии как более крепкий портер. Этот стиль ещё называют «Русский имперский стаут» благодаря легенде, связанной с Петром I и Екатериной Великой. Однако бум Имперских стаутов случился в 2000-е гг. в Америке. В угоду желанию выделиться среди других пивоваров имперский стаут начали выдерживать в дубовых бочках из-под вин, виски и бурбонов, чтобы придать ему новых и необычных для стиля вкусов, а также удивить потребителя.

Мы тоже решили удивить вас, наших гостей, и сварили собственный русский имперский стаут «Герцог Ян», который зрел во французской дубовой бочке из-под вина Саперави. Получился очень сложный и нетривиальный напиток с яркими тонами кожи и сена в аромате, во вкусе которого ощущаются сухость, терпкость, кислотность и умеренные кофейные тона, присущие стауту. Попробуйте обязательно!

[®]Сварено в России по лицензии. На бутылочное и баночное пиво скидки не действуют.

Сеты



Ирландские наручники
Пинта Блэк Шип & ирландский виски* за 250.-
795.- Пинта/40 мл

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА РАЗЛИВНОЕ ПИВО!

Пивные сеты из 3 бокалов по 250 мл на выбор

250 мл
~~295.-~~
250.-

При заказе:

- Шпатен 5,2%
- Аутлендер 5,5%
- Бородинское Ржаное 4,7%
- Хефвайцен 4,8%
- Блю Манки 5,4%
- Мейзон Арне Бланш 4,9%
- Леффе Эбби Блонд 6,6%
- Леффе Эбби Брюн 6,5%
- Ежевичный Саур Эль 6,5%
- Крик Де Лю 4%
- Пуаре 4,7%

250 мл
~~515.-~~
450.-

При заказе:

- Штёртебекер Фестмэрцен 5,8%
- Старый Пикюлер 5,6%
- Бургонь де Фландрес 5%
- Барб Руби 7%

250 мл
~~425.-~~
370.-

При заказе:

- Нектар 5%
- Найтберг IPA 6%
- Таинственный Остров NE IPA 6,6%
- Зубр Голд 4,8%
- Палм 5,2%
- Стинбрюгге Дюббель Брюн 6,5%
- Блэк Шип 4%



Ян Егерь & Лагер или Вайцен*
от **685** — 50+400 мл

*Рекомендованное сочетание, настойки с пивом по цене из меню



Брауни 18+
Блэк Ривер & мороженое
745.- 2/330 мл



«Джентельмены» Гая Ричи Эль & маринованные яйца
Блэк Шип
625.- 7 шт./568 мл

Хантинг Травяной с апельсином
1145.- 80/160 мл



Ян Егерь с апельсином
850.- 80/160 мл

По-барски
НЕРПА ГЛУБИНА И ЛЁД & Филе сельди
1200.- 80 мл+1



Акция не действует при заказе «с собой»; ассортимент сортов-участников необходимо уточнять у вашего официанта. Скидки не действуют.

*Ассортимент данного раздела необходимо уточнять у официанта. Скидки не действуют.



СЕЗОН ИГРИСТОГО: ВЕСНА—ЛЕТО

Кава, Кастель Льорд 150 785.–
 брют (Испания, Каталония) 750 3925.–
 Это игристое с неповторимым вкусом и богатой историей — универсальный напиток! Благодаря своей выразительной кислотности Кава подходит ко множеству блюд.

**ВИНО СЕЗОНА!
 РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ!**

Вина по бокалам

Креман д'Эльзас Майерлинг брют (Франция, Эльзас)	150	995.–
Primus Brut (Италия, Эмилия Романия)	150	755.–
Кава Кастель Льорд брют (Испания, Каталония)	150	785.–
Балаклава Брют белое выдержанное, сухое (Россия)	150	595.–
Primus Wine, Совиньон Блан белое сухое (Франция)	150	755.–
Коломбар-Совиньон, Винье-Лорак белое сухое (Франция)	150	755.–

Пино Гриджио IGT, Альма Романа белое сухое (Италия, Венето)	150	755.–
Рислинг Резерв, 9 Лайвс Инспайринг белое сухое (Чили, Центральная Долина)	150	755.–
Гевюрцтраминер, Гаумен Шпиль белое полусладкое (Германия, Пфальц)	150	755.–
Кавино Ионос белое сухое (Греция, Пелопоннес)	150	595.–
Солист, Вторая Линия, Усадьба Дивноморское розовое сухое (Россия, Краснодарский край)	150	755.–
Primus Wine, Пинотаж красное сухое (Южная Африка)	150	755.–
Темпранильо, Комо уна Мото красное сухое (Испания, Кастилья-Ла-Манча)	150	655.–
Мальбек Виньярдс, Трапиче красное сухое (Аргентина, Мендоса)	150	685.–
Таннат, Хуан Каррау красное сухое (Уругвай, Канелонес, Лас Виолетас)	150	755.–
Красностоп «Уроки Французского» Chateau de Talu красное сухое (Россия, Краснодарский край)	150	565.–

Вина бутылками

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Primus Brut (Италия, Эмилия Романия)	750	3775.–
Креман д'Эльзас Майерлинг Брют (Франция, Эльзас)	750	4975.–
Просекко Спуманте Брют, Каза Дефра (Италия, Венето)	750	4450.–
Москато д'Асти DOCG, Канти сладкое (Италия, Пьемонт)	750	3950.–
Кава Кастель Льорд, Брют брют (Испания, Каталония)	750	3925.–
Креман де Лиму, Жан Бабу Брют Элегант (Франция, Лиму)	750	5750.–

БЕЛЫЕ ВИНА

ФРАНЦИЯ

Primus Wine, Совиньон Блан белое сухое (Франция)	750	3775.–
Бургонь Жюрассик, Жан-Марк Брокар сухое (Бургундия)	750	8550.–
«Жюльен Риль Гевюрцтраминер» полусухое (Эльзас)	750	6450.–

ИТАЛИЯ

Соаве Классико, Фарина сухое (Венето)	750	5150.–
Гави ди Гави, Фонтанафредда сухое (Пьемонт)	750	6150.–

РОССИЯ

Шардоне/Вионье, Мезыбь сухое (Кубань)	750	3750.–
---	-----	--------

Колдун, Шато Пино сухое (Кубань) 50% ОПЛАТА БОНУСАМИ	750	3650.–
--	-----	--------

Рислинг, Локо Чимбали сухое (Крым)	750	4550.–
--	-----	--------

Совиньон Блан Петрикор, Шумринка сухое (Кубань)	750	4150.–
---	-----	--------

Локо Чимбали Оранж сухое (Крым)	750	4150.–
---	-----	--------

ДРУГИЕ СТРАНЫ

Рислинг, Ник Вайс Ст. Урбанс-Хоф сухое (Германия, Мозель)	750	5250.–
---	-----	--------

Винью Верде, Диарио Аринту полусухое (Португалия)	750	3450.–
---	-----	--------

Совиньон Блан, Волканес сухое (Чили, Центральная Долина)	750	3450.–
--	-----	--------

Шардоне, Хуан Каррау сухое (Уругвай, Канелонес, Лас Виолетас)	750	3985.–
---	-----	--------

КРАСНЫЕ ВИНА

ФРАНЦИЯ

Шемен де Пап Ля Ноблес Кот-дю-Рон, Ле Гранд Ше де Франс сухое (Долина Роны)	750	5950.–
---	-----	--------

Шато Бордю Вертей, О-Медок Крю Буржуа сухое (О-Медок) 50% ОПЛАТА БОНУСАМИ	750	6850.–
---	-----	--------

ИТАЛИЯ

Кьянти, Поджиотондо сухое (Тоскана)	750	4950.–
---	-----	--------

Вальполичелла Классико, Кортэ Руголин сухое (Венето)	750	6850.–
--	-----	--------

Кортэ Канти Кавалли Россо Веронезе, Ремо Фарина сухое (Венето) 50% ОПЛАТА БОНУСАМИ	750	6250.–
--	-----	--------

РОССИЯ

Каберне Фран Премиум, Южная Вертикаль, Шато де Талю сухое (Кубань)	750	3750.–
--	-----	--------

Вечерница, Вторая Линия, Усадьба Дивноморское сухое (Кубань)	750	3950.–
--	-----	--------

Усадьба Маркотх сухое (Кубань)	750	3950.–
--	-----	--------

Пино Менье, Локо Чимбале сухое (Крым)	750	3850.–
---	-----	--------

ДРУГИЕ СТРАНЫ

Primus Wine, Пинотаж красное сухое (Южная Африка)	750	3775.–
---	-----	--------

Зинфандель, 770 Миль сухое (США, Калифорния) 50% ОПЛАТА БОНУСАМИ	750	4550.–
--	-----	--------

Кантоново Примитиво Био-Органик сухое (Италия, Апулия)	750	5250.–
--	-----	--------

Каберне Совиньон резерв, Волканес сухое (Чили, Центральная Долина)	750	4750.–
--	-----	--------

ВЕРМУТ

Бьянко/Россо	100	400.–
---------------------	-----	-------

ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА

Портвейн, Барруш Лэйт Ботлд Винтаж (Португалия, Дору)	75	750.–
---	----	-------



Крепкий алкоголь

ВИСКИ

БУРБОН		
Джим Бим	40	420.–
ТЕННЕССИ ВИСКИ		
Джек Дэниел'с Олд №7	40	570.–
ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ		
Поугс	40	420.–
<small>Бленд виски</small>		
Гелстон'с Пино Нуар	40	390.–
<small>Сингл Пот Стилл</small>		
Айришмен Харвест 9 лет	40	1050.–
<small>Бленд солодового виски 70% и Пот Стилл 30%</small>		
Талмор Дью	40	460.–
<small>Бленд, без холодной фильтрации</small>		
Бушмилс Оригинальный	40	480.–
<small>Бленд</small>		
БЛЕНД ВИСКИ		
Блэк Рэм	40	350.–
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ		
Ричард Ченслер	40	450.–
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ		
Чивас Ригал 12 лет	40	820.–
ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ		
Лафройг 10 лет	40	1050.–
<small>Айла /по просьбе, подача с ледяным кубом</small>		
Лагавулин 16 лет	40	1750.–
<small>Айла /по просьбе, подача с ледяным кубом</small>		
Манки Шолдер	40	800.–
<small>Спейсайд</small>		
Гленфиддик 12 лет	40	1150.–
<small>Спейсайд /по просьбе, подача с ледяным кубом</small>		

ВОДКА

Байкал	50	220.–
НЕРПА ГЛУБИНА И ЛЁД	50	490.–
Онегин	50	490.–
Шмидт Суприм	50	310.–
Шмидт Черная Смородина	50	310.–
Гастроном Купаж №1 Классический	50	260.–
Белая Берёзка Золотая	50	280.–
Зёрна Севера	50	270.–
Белуга Голд Лайн	50	750.–

ТЕКИЛА + ШОТ САНГРИТЫ

Сангрита	200	200.–
Хосе Куэрво	40/40	450.–
Эспесьаль Сильвер		
Лей или АМО	40/40	580.–
925 Репосадо 100% Агава		
Пелотон де ла Муэртэ	40/40	600.–
<small>Мескаль</small>		

КОНЬЯК И БРЕНДИ

Арарат 5 лет	40	500.–
<small>Армянский бренди</small>		
Торрес 10	40	550.–
<small>Испанский бренди, бурбон баррел финиш</small>		
Науд VS	40	650.–
<small>Коньяк Франция</small>		
Маретт VSOP	40	850.–
<small>Коньяк Франция</small>		

ДИСТИЛЛЯТЫ

Хлебное вино.	40	500.–
Солодовое XIX века		

РОМ

Легендаро Аньехо Бланко	40	370.–
Калентер	40	320.–
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ		
Бругал Аньехо	40	420.–
Плантейшн Гранд Резерв Барбадос	40	470.–

ДЖИН И ТОНИК

Тоник Индиа	175	250.–
Хендрик'с (Шотландия)	40	700.–
<small>стиль Лондон Драй</small>		
Маре (Испания)	40	700.–
<small>стиль Лондон Драй с уникальными ботаниками</small>		
Брум Лондон Драй (Россия)	40	350.–
Дж. Дж. Уитли Лондон Драй (Англия)*	40	300.–

ДИЖЕСТИВЫ

+ долька апельсина		
Ян Егерь	50/20	330.–
<small>Домашний фруктово-травяной дижестив</small>		
Хаски Нордик Биттер	50/20	320.–
Хантинг Травяной	50/20	350.–
Ягермайстер Ледяной шот	50/20	470.–
Люксардо Фернет	50/20	430.–

Чай фирменный

Малина-лемонграсс	250	345.–
<small>малина, маракуйя, лимонграсс, сахар</small>		
Фейхоа-клубника	250	345.–
<small>фейхоа, клубника, мята, сахар</small>		
Марокканский	250	345.–
<small>чабрец, мята, цедра лимона, сахар, корица</small>		
Имбирный	250	345.–
<small>имбирь, лимон, мед</small>		

Чай

Ассам	500	395.–
	800	495.–
Сенча	500	395.–
	800	495.–
Эрл Грей	500	395.–
	800	495.–
Молочный улун	500	395.–
	800	495.–
Жасминовый чай	500	395.–
	800	495.–
Пуэр (8 лет)	500	395.–
	800	525.–
Фруктовый чай	500	395.–
	800	495.–
Добавки к чаю		95.–
<small>Ромашка, чабрец, мята свежая и сушеная, мед, молоко, сливки, лимон, апельсин</small>		

Кофе

100% Арабика светлой обжарки		
Эспрессо-тоник	215	285.–
Двойной эспрессо	40-60	285.–
Фильтр-кофе	250	150.–
Американо	100	285.–
Капучино	190	285.–
<small>можем приготовить на соевом или миндальном молоке</small>	280	365.–
Холодный капучино	250	365.–
Флэт Уайт	180	395.–
Латте макиато	330	395.–
<small>можем приготовить на соевом или миндальном молоке</small>		
Раф кофе	190	365.–
<small>Ваниль/Кокос/Карамель</small>		
Холодный Раф	250	365.–
<small>Ваниль/Кокос/Карамель</small>		

Безалкогольные напитки

Вода Тассай	500	225.–
Крафт Лимонад	330	475.–
• Грейпфрут и малина		
• Японская груша и белая хризантема		
• Гуава-цветы вишни		
Кока-Кола	330	475.–
<small>Польша</small>		

Соки

Апельсиновый, ананасовый, вишневый, персиковый, томатный, яблочный	250	265.–
Свежевыжатый апельсиновый сок	200	500.–

Напитки собственного приготовления

Клюквенно-клубничный морс	250	270.–
	1000	750.–
Лимонад Малина	200	425.–
<small>Пюре малина, сахар, содовая</small>		
Лимонад Тархун	200	425.–
<small>Эстрагон, лимонный сок, яблочный сок, сахар</small>		
Лимонад Маракуйя	200	425.–
<small>Пюре маракуйя, сироп маракуйя, сахар</small>		

Milk Bar

Клубничный как в Маке	225	450.–
<small>Молоко, сливки, сироп органик клубника</small>		
Taro Latte	250	550.–
<small>Молоко, сироп ваниль, кофе, Таро</small>		

Пивной словарь

Солод

пророщенное и высушенное в специальных печач зерно. От цвета зерна зависят цвет и вкус пива. В солоде содержится крахмал, который во время варки (затириания) расщепляется на простые сахара (мальтозу — от слова malt, т.е. солод).

Лагер

тип пива низового брожения, распространённый в Германии и Чехии. Аромат и вкус — легкие, солодовые. Основные стили лагера — Hell и Pils.

Эль

тип пива верхового брожения. Аромат и вкус более разнообразные в отличие от лагера.

Крафтовое пиво

Что такое Craft Beer? Точно вам не ответит никто, но на 100% можно утверждать, что это не стандартный подход, а эксперименты, поэзия и шедевры гения, раскрывающиеся в бокале палитрой невообразимых вкусов.

Вайцен

пшеничный нефильтрованный эль, а кристалвайцен — фильтрованный пшеничный эль, оба родом из Германии. Данным сортам присущи тона банана и гвоздики.

Бланш

бельгийский пшеничный нефильтрованный эль, всегда с добавлением кориандра и сушеной цедры апельсина сорта кюрасао.

Блонд

светлый эль с ароматом меда, полевых цветов и легким фруктовым вкусом. Алкоголь 6–7,5%

Трипл

светлый эль, более насыщенный, более плотный, более ароматный, чем блонд. Алкоголь 7,5–9,5%

Стронг блонд

в отличие от Трипл, это сухой, игристый эль с хмелевой горчинкой. Алкоголь 7,5–10,5%

Голден эль

рожден в Англии в 1986 как ответная реакция на популяризацию лагера. Сухой и очень легкий эль. Алкоголь 3,5–5%.

Касковый эль

на родине является синонимом Английского Пейл Эля/ Биттера. В Англии касковые эли менее алкогольные, непастеризованные, слабогазированные, а розлив происходит при помощи попп — т.е. накачивания воздухом. Экспортные сорта делают более крепкими и всегда пастеризуют. Основные характеристики стила — это тона печеня, карамели и умеранная горечь. Алкоголь 3,5–5%.

IPA / India Pale Ale

что в переводе означает «индийский светлый эль». Его начали производить в XVIII веке, когда возникла надобность транспортировать пиво из Англии в Индию для нужд армии. Пиво сильно охмеляли, и, так как хмель является консервантом, оно без потери качества доезжало до далекой колонии. IPA от DIPA или Triple IPA отличается только содержанием % алкоголя, это касается и категорий NE IPA. Пейл Эль 3,8–5,5%. Пейл Эль, охмеленный американскими хмелями, называется APA 4,5–6,2%. IPA 5,5–7,5%, Double IPA 7,5–10% и Triple IPA от 10%.

NE IPA / New England Indian Pale Ale

он же Vermont IPA, в сравнении с IPA имеет 2 отличия. Во-первых, максимально мягкая вода с содержанием минералов в 2,5–3 раза меньше, чтобы понизить горечь. Во-вторых, при варке добавляются пшеничные или овсяные хлопья, чтобы придать вкусу сливочность, а внешнему виду — красивую мутноватость.

Brut IPA

название стила позаимствовано из мира игристых вин. Стилй существует не так давно, но его отличительными чертами являются низкая горечь, от 0 до 25 IBU (хмель задается только для аромата), и высокая карбонизация (сильно газированное). Максимально похож на шампанское, а своим появлением обязан нестандартному мышлению Кима Стердаванта — пивовара из Калифорнии. Он добавил амилазу — фермент, который расщепляет крахмал, содержащийся в солоде, на простые сахара, что упрощает их поглощение дрожжами и уменьшает солодовую сладость пива. Алкоголь 6–7,5%

Ламбик

пшеничный эль естественного брожения. Варят с осени до весны. В аромате и во вкусе — легкая кислинка.

Бок

впервые был сварен в XIV веке в городе Айнбек на севере Германии. Баварцы, жители юга страны, заказывая кружку пива из Айнбека, произносили «айн бок» («один козел»). Бок может быть лагером или элем, в зависимости от солода и страны производства. В любом случае, это плотное пиво с содержанием алкоголя от 6,3%. Доппельбок, «двойной бок» — 7–10%.

Гёз

микс молодого и зрелого ламбика со вторичной выдержкой в дубовых бочках, за счет чего он обладает сухим вкусом и богатой кислотностью.

Гозе

не путать с бельгийским Гёз. Гозе — это исторический родственник ламбика, но с добавлением соли и кориандра, из Германии, Лейпциг. Современные технологии позволяют при помощи кисло-молочной бактерии достичь необходимой кислотности у сусла во время варки (затириания солода) и не прибегать к спонтанному брожению. Более подробно о стиле можно ознакомиться на сайте grofbeer.ru, статья «Немецкий гозе: характеристики стилиа и рецепт».

Берлинер-вайссе

пшеничный эль, приготовленный по идентичной технологии с гозе, но без соли и кориандра. Исторически очень легкое, алкоголь до 3%, и высоко-кислотное пиво, зачастую не имеющее ничего общего с современными кислыми сортами.

Саур эль

кислое пиво, приготовленное из ячменного или пшеничного солода с окислением сусла при помощи кисло-молочной бактерии во время варки (затириания солода).

Итальянский виноградный эль

это единение солода и винограда до 40%. Вкусо-ароматическая палитра и уровень pH зависят от сорта винограда и того, какими дрожжами (дикими, пивными или винными) был сброжен напиток.

Фламандский эль

родом из Фламандского региона Бельгии, где говорят на нидерландском наречии. Такая географическая специфика сказалаь на традициях пивоварения.

Красные фламандские эли

выдерживают в дубовых бочках — Foeder (Фоедер), что придает пиву винную терпкость, кислотность и глубокий красный цвет — от бургундского до красновато-коричневого.

Коричневые фламандские эли

вызревают на лактобактериях и полудиких дрожжах бреттамицетах в тепле в стальных чанах. Это делает пиво менее кислотным , в отличие от красных фламандских элей.

Фоедер (Foeder)

дубовая бочка объемом от 10 000 до 40 000 л, используется для вызревания фламандских элей. За счет ее большого объема пиво не насыщается дубовыми тонами, но приобретает винную кислотность.

Смузи эль

обладает ярким фруктовым вкусом. Густой и насыщенный за счет добавления большого количества фруктово-ягодного пюре, он становится похожим на алкогольный смузи. Ошибочно однако считать его саур элем, т.к. не всегда пивоварни делают кислую основу для данного стилиа и в большинстве случаев пиво получается скорее сладким, чем кислым.

Фруктовое пиво

сварено с добавлением фруктов или фруктового сока.

Крик

с фламандского диалекта переводится как вишня.

Мид

медовый напиток или «медовое вино». Для брожения используются винные дрожжи. Вкус напитка может быть как сухим, легким винным так и сладковато фруктовым.

Пивной напиток —

это российский термин, который подразумевает, что в пиве могут содержаться не только солод, хмель, вода и дрожжи. Соответственно все бельгийские эли, «наследие ЮНЕСКО», по ГОСТу России — это не пиво, а пивной напиток, так как они варятся с добавлением пивоваренного сахара (который в 2-3 раза дороже ячменя), цедры апельсина, кориандра и т.п.

Сидр

алкогольный напиток, полученный путем сбраживания фруктовых или ягодных соков. Чаще всего используют яблоки.

Пуаре

разновидность сидра, алкогольный напиток, получаемый путем сбраживания грушевого сока.

Брюн или дюббел

темные сорта эля, зародились в монастырях в Средние века и были возрождены в середине XIX века по прошествии эпохи Наполеона. Во вкусе и аромате — ноты карамели и жженого сахара, специй и сухофруктов. Алкоголь 6–7,6%

Квадрупель

темные сорта эля, относятся к траппистскому пивоварению. Плотное насыщенное пиво с содержанием алкоголя от 9%, ярчайшие примеры — Шиме Блю, Рошфор 10 и Вествалетерн 12. Яркий аромат специй и сухофруктов. Вкус полнотелый, сладковатый, насыщенный, с тонами сухофруктов, карамели и специй.

Грюйт

смесь горьких трав и пряностей: полынь, тысячелистник, ягоды можжевельника, еловая смола, имбирь, тмин, анис, мускатный орех, корица и т. п.

Траппистское пиво

начали варить в траппистских монастырях в 1664. В мире 175 таких монастырей, но только 12 из них имеют право использовать логотип Authentic Trappist Product для своих сортов пива. Траппистское пиво варят по старинным рецептам, которые передаются из поколения в поколение неизменными до наших дней.

Балтийский Портер

это тот же Портер, только сваренный на низовом брожении, т.е. лагер.

Портер

тёмный эль с солодовым ароматом и сладковатым вкусом, в котором ощущаются шоколадные, карамельные и ореховые нюансы. Зародился в Лондоне около 300 лет назад. В 1800-х годах был очень популярен среди лондонского рабочего класса — грузчиков (портеров), в силу своей высокой калорийности. Породило различные региональные интерпретации, стало предшественником стаута. Портер = Стаут.

Стаут

изначально этот эль называли «стаут портер» и стаут всегда был крепче, чем портер. Современные версии варьируются от сухого жженого вкуса с нотами кофе до сладкого сливочного, от легкого до полнотелого крепкого имперского стаута с богатым букетом и крепостью от 7 до 12%, бывает и выше. Стаут = Портер.

Портер или Стаут?

Портер является старым названием темного британского пива верхового брожения, т.е. эля, а Стаут — современным.

Barley wine («ячменное вино»)

так называют самые плотные и крепкие сорта эля, по текстуре напоминающие херес. Пиво с ярким вкусом и согревающим эффектом.

BJCP / Beer Judge Certification Program

программа сертификации пивных судей и одноименный справочник по всем существующим стилям пива.

IBU / International Bitterness Unit

международная единица горечи, величина, в которой измеряется хмелевая горчинка в пиве.

DDN

Дабл драй хоппед — двойное сухое охмеление. Сухое охмелением назвается когда хмель задают не во время варки, а во время брожения непосредственно в танк или через специальное оборудование Хоп ган, для передачи пиву максимальной ароматики.

Винный словарь

Вино — это целая вселенная, полная неожиданных ароматов, оригинальных экспериментов и приятных открытий. Каждый человек, даже тот, кто утверждает, что не любит этот напиток, может найти идеальное для себя вино, ведь органолептическая палитра вин поистине безгранична!

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Шампанское (Франция)

Эпохой рождения шампанских вин считается период с середины XVII — начала XVIII века, а человеком, придумавшим шампанский метод (традиционный), — Пьер Периньон.

• Основные сорта: пино нуар, пино менье, шардоне.

• Традиционный метод производства (вторичное брожение в бутылке).

• Выдержка: не менее 15 месяцев.

- 🍷 Устрицы, белая рыба, сыры.

Кава (Испания)

1872 г. — на рынок поступили первые 3000 бутылок игристого вина, которое называлось «Шампань». По соглашению с Францией Испания перестала использовать термин «Шампань» и стала называть свое игристое Сава, что в переводе означает «погреб», поскольку процесс производства был связан с длительной выдержкой в погребе.

• Традиционный метод (вторичное брожение в бутылке).
• Основные сорта: макабео, шарелло и парельяда.
• Выдержка на осадке не менее 9 месяцев.

- 🍷 Салаты, паста с морепродуктами, рыба.

Просекко (Италия)

Первое упоминание Prosecco относится к 1754 г., но настоящая история напитка началась в конце XIX века после того, как в 1895 г. Федерико Мартинотти изобрел резервуарный метод вторичного брожения. Спустя 15 лет он был усовершенствован и запатентован французом Шарма.

Основной сорт: глера.

- 🍷 Аперитив, салат с крабом, меренговый рулет.

БЕЛЫЕ ВИНА

Историю белого вина довольно сложно отделить от истории красного. Считается, что раньше всего оно появилось в Древней Греции и Византии, откуда и распространилось по всему миру.

ЛЕГКИЕ БЕЛЫЕ

Альбариньо (Испания, Португалия)

- 🍷 Элегантное минеральное вино с гармоничной кислотностью и ароматикой белых фруктов, яблок и свежескошенной травы.

- 🍷 Великолепно подойдет к твердым сырам, легким закускам из рыбы и овощей.

Пино Гри и Пино Гриджио

Это один и тот же сорт, но разные по стилю вина. Пино гриджио родом из северо-восточной Италии (Венето и Фриули). Пино гри — из Франции (Эльзас).

- 🍷 Среднетелое, сбалансированный аромат цитрусовых, невысокая кислотность.

- 🍷 Блюда из белой рыбы и курицы.

Гави или Кортезе ди Гави (Италия, Пьемонт)

- 🍷 Обладает насыщенным фруктовым вкусом, в котором можно различить нотки лимона, спелых яблок, мускатной дыни, персиков.

- 🍷 Идеальное вино для трески и другой нежирной рыбы. Впрочем, в Пьемонте любят запивать им форель — и это действительно очень вкусно.

Грюнер Вельтлинер (Австрия)

- 🍷 Тона лайма, грейпфрута и других цитрусовых, а также заметные ноты белого перца.

- 🍷 Эти вина сочетаются с чем угодно, за исключением сочных стейков. Их часто комбинируют с холодным мясом, салатами, легкими овощными блюдами и рыбой.

Совиньон Блан

- 🍷 Ароматы крыжовника, черносмородинового листа и цитрусов. В Новом Свете раскрывается тонами тропических фруктов.
- 🍷 Отличный аперитив, сочетается с моллюсками и ракообразными.

Соаве, оно же Гарганега (Италия)

- 🍷 Этим легким и пикантным винам присущи нотки мускатной дыни, цитрусового конфитюра и белого персика.

- 🍷 Сочетается с морепродуктами и курицей.

Шардоне

- 🍷 Молодое шардоне всегда отличается минеральностью, ощутимой кислотностью и ароматикой зеленых яблок, цитрусов и белых цветов.

- 🍷 Устрицы, белая рыба, блюда из раздела Raw Bar.

АРОМАТНЫЕ БЕЛЫЕ

Рислинг (Германия, Австрия, Франция, Чили и др.)

- 🍷 Интенсивная кислотность, в аромате преобладают белые фрукты, зеленое яблоко, жасмин. При выдержке дает сложную ароматику пчелиного воска, бензола, печеных яблок.

- 🍷 Высокий уровень кислотности делает рислинг идеальной парой для ярких блюд азиатской кухни, утки со сладким соусом, свинины.

Гевюрцтраминер (Италия, Франция)

- 🍷 В его букете вы найдете нотки личи и других экзотических фруктов, ноты роз, пионов, специй, а также сочных персиков, груш, меда и сухофруктов.

- 🍷 Отлично сочетается с мясом или птицей с фруктовыми соусами.

Мускат Блан (Италия, Франция, Россия и др.)

- 🍷 Характерны ноты мандарина, спелой груши, цветов апельсина и ценды. Свообразный цветочный аромат муската происходит от ароматического соединения, называемого линалоол, которое также содержится в мяте, имбире, лаванде, чесноке, базилике, клубнике, манго, корице.

- 🍷 Сухие, полусухие и полусладкие версии мускатов питают слабость к пряной азиатской кухне. С непоистижимым изяществом он усмиряет острую еду, такие специи как имбирь, корица, кардамон, перец чили — его коронка.

КРАСНЫЕ ВИНА

Самое первое вино было сделано в Грузии примерно 8000 лет назад.

ЛЕГКИЕ КРАСНЫЕ

Пино Нуар (Франция, США, Новая Зеландия, Чили и др.)

В Германии носит название «шпетбургундер».

- 🍷 Легкое, почти прозрачное вино, поражающее яркими ароматами свежих лесных ягод с древесными нотами.

- 🍷 Прекрасно сочетается почти с любыми блюдами, кроме слишком жирных и пряных.

Пино Менье (Франция, Германия, Россия и др.)

- 🍷 Ноты лесных ягод, красной смородины и дикой вишни, дополняются деликатными нюансами пряности и ванили.

- 🍷 Это вино станет отличной парой лёгким тёплым салатам и белому мясу под ягодным соусом.

Марселан (Франция, Сербия, Россия и др.)

- 🍷 Доминируют ноты чёрных ягод (черника, ежевика, чёрная смородина), спелой вишни и чёрного перца. При должном выдерживании в бочке появляются нюансы табака, кофе, какао и дресвины.

- 🍷 Мясные блюда, а так же блюда из темного мяса птицы. На десерт с темным шоколадом.

Купаж Вальполичелла

Сорта: корвина, корвиноне, рондинелла, молинара.

Преобладающие вкусы: вишня, корица, зеленый перец, горький миндаль.

- 🍷 Отлично сочетается с мясом на гриле, ростбифом и сырами.

Санджовезе

- 🍷 Ощутимая кислотность и яркие ароматы вишни, сливы, лепестков фиалки и розы.

- 🍷 Идеально к мясной пицце и стейкам на гриле.

Зинфандель (в Италии — Примитиво)

- 🍷 Вина из этого сорта удивляют ярким ягодным букетом спелых ежевики, малины, клубники, сладких персиков и пряностей.

- 🍷 Прекрасно сочетается с мясными блюдами американской кухни (ребра, бургеры, стейки).

Темпранильо, гордость Испании!

- 🍷 В аромате и вкусе преобладают ноты красных и черных ягод, сухофруктов, а также тона табака, меда, шоколада, ванили, корицы и кофе.

- 🍷 Отлично сочетается с сочными стейками и овощами, приготовленными на гриле.

Блауфранкиш (Австрия) или Кекфранкош (Венгрия)

- 🍷 Это глубокий вкус сливы, черники и ежевики с пряными и землистыми оттенками.

- 🍷 Сочетается с густыми мясными супами, блюдами на гриле и стейками.

ПОЛНОТЕЛЫЕ КРАСНЫЕ

Сира (Франция, Австралия и др.)

- 🍷 Сложный ароматический букет с тонами перца, горького шоколада и спелых темных ягод.

- 🍷 Вина из этого сорта прекрасно справляются с сытными мясными блюдами, в том числе приготовленными с соусами (ребрышки, телячьи щечки, мраморные стейки).

Каберне Совиньон

- 🍷 По праву считается королем красных вин. Ароматы черной смородины, красного перца, специй и кедра дарят винам из каберне совиньон незабываемый строгий и насыщенный характер.

- 🍷 Богатый вкус и высокое содержание танinov делают это вино идеальной парой для мяса, сливочных сыров и грибов.



Июль 2025

Цены указаны в рублях. Данная брошюра является информационным материалом. С подробным составом напитков, их пищевой и энергетической ценностью вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего предприятия.