

ИВ. ДУРДИНЪ

русский ресторан



Реклама Товарищества пивоваренного завода Ивана Дурдина, 1900-е

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 сосед-

ний со вторым пивным заводом участок земли, где появились новые здания солодовни, ледников 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 пивоваренного завода Ивана Дурдина.

НАША ПИВОВАРНЯ

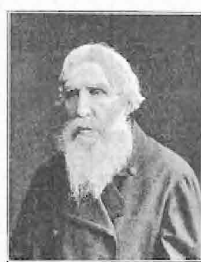
Главный напиток для нашего ресторана варится по рецептам, сохранившимся с тех самых времен, когда открылась пивоварня на берегу Обводного канала в Петербурге. Конечно, за полтора века технологии шагнули вперед, но пиво как раз и замечательно своей концептуальной неизменяемостью.

Сейчас процессом пивоварения руководит Анатолий Мефедов - талантливый производственник, знаток и любитель пива. За качеством производства следит Любовь Кудряшова - дипломированный пивовар, кандидат наук, специалист с 20-летним стажем любимой работы. Опровергая стереотип, что «пиво - не женское дело», наш технолог превращает старинные 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.



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 пол-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 угощали 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.



ПИВО «ИВ. ДУРДИНЪ»

НА РОЗЛИВ



Полукружка 0,3 л..... 230 р
Кружка 0,5 л..... 360 р

ПИЛЬЗЕНСКОЕ ЗОЛОТОЕ

пл - 12% · алк - 4,5% · IBU - 23

ячменный фильтрованный лагер с чистым солодовым вкусом, приятной хмелевой горечью и хмелевыми нотами в аромате

БАВАРСКОЕ ПШЕНИЧНОЕ

пл - 12% · алк - 4,5% · IBU - 23

светлый нефилтрованный пшеничный эль с пряно-ароматическими тонами, нюансами банана, гвоздики и приятной хмелевой горечью

БОГЕМСКОЕ БАРХАТНОЕ

пл - 11% · алк - 4,3% · IBU - 21

темный фильтрованный лагер с привкусом карамельного и жженого солодов и мягкой горечью хмеля Перле

СЕВЕРНАЯ ЗВЕЗДА

пл - 12% · алк - 4,5% · IBU - 23

ячменный нефилтрованный 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 хмелевой горечью и тонким хмелевым ароматом



ПРОБНИК «ДУРДИНЪ»

100 мл x 5

5 сортов пива «на глоток»

380 р

КРАФТОВОЕ ПИВО

• РОССИЙСКОЕ ПИВО РУЧНОЙ РАБОТЫ •

ЧЕРНЫЙ ДЖЕК *

пл - 13% · алк - 4,9% · IBU - 35

стаут с шоколадно-карамельной ноткой и мягкой хмелевой горечью

МУМБАЯ АЙ ПИ ЭЙ

пл - 15% · алк - 5,6% · IBU - 45

нефилтрованный эль со сложной хмелевой горечью и вкусом тропических фруктов

Полукружка 0,3 л..... 240 р
Кружка 0,5 л..... 380 р

ДУШИСТЫЙ ХМЕЛЬ

пл - 14% · алк - 5,2% · IBU - 60

янтарный эль с ароматом зеленого хмеля и шитрусовой горчинкой

БЛЭК ХЕВЕН

пл - 12% · алк - 4,5% · IBU - 40

азотный стаут с привкусом карамельного и жженого солодов с легкой хмелевой горчинкой



БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

КЛАУСТАЛЕР..... 390 р
бутылка 0,33 л

ЭРДИНГЕР..... 460 р
бутылка 0,5 л



ГОСТЕВЫЕ СОРТА

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



САЛАТЫ

ОВОЩНОЙ САЛАТ с ароматным маслом или сметаной на выбор	480 р	САЛАТ «МЕГРЭ» С УТИНОЙ ГРУДКОЙ с «пьяной» грушей и сыром Дор Блю	620 р
САЛАТ «ДУРДИНЪ» с ростбифом, мясом перепелки и красной икрой	560 р	ФИЛЕ СЕЛЬДИ ПОД «ШУБОЙ» на особый манер, с муксуном и икрой палтуса	480 р
САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» с сыром Фета и прованскими травами	540 р	САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ с авокадо и свежим огурцом	780 р
СТЕЙК-САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ ПРЕМИУМ с зеленым салатом и кунжутной заправкой	680 р	САЛАТ «ТАШКЕНТ» с отварной телятиной, сочной редькой и хрустящим луком	520 р
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ с баклажанами и имбирной заправкой	560 р	САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» 560 / 640 р с куриной грудкой-гриль или с креветками	

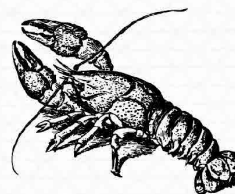
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕЛЬДЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА с картофелем «Пушкин» и маринованным луком	420 р	КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ с белыми грибами, Пармезаном и каперсами	680 р
ХОЛОДЕЦ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ МЯСА с вологодскими груздями	440 р	ОСТРЫЕ ПОМИДОРЫ маринованные с зеленью и чесноком	420 р
ФОРШМАК ИЗ ОЛЮТОРСКОЙ СЕЛЬДИ	420 р	АССОРТИ БЛАГОРОДНЫХ ГРИБОВ рыжики, грузди и белые с ароматным маслом и луком	580 р
САЛО БРЯНСКОЕ три вида сала с ядерной горчицей и зеленым луком	420 р	ИКРА КРАСНАЯ с пшеничными тостами и сливочным маслом	680 р
АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ на 1 персону куриный рулет, буженина, пастроми, сало с мясной прослойкой и горчичный соус	480 р	ИКРА ЩУЧЬЯ со сметаной, луком и хрустящими тостами	720 р
АССОРТИ РЫБНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ на 1 персону семга, палтус, осетрина, масляная рыба, икра палтуса и каперсы	740 р	СТРОГАНИНА 580 / 760 р ИЗ ОЛЕНИНЫ ИЛИ НЕЛЬМЫ подаем на ледяной подушке с соусом Макало, моченой брусничкой и морской солью	
		РЫБНОЕ АССОРТИ К ПИВУ 780 р скумбрия х/к, вяленая нерка, вяленый лосось, тосты со шпротами, килькой и сельдью	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ К ПИВУ отварные или жареные, 300 г / 500 г* Добавьте соус Айоли за 80 р	660 / 1100 р
РАКИ ОТВАРНЫЕ на развес, за 100 г*	цена по сезону
КАЛЬМАР КОЛЬЦАМИ «ПО-ХАРБИНСКИ» с битыми огурцами и соусом Тартар	540 р
КОКИЛЬ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ с креветками, камчатским крабом и приморским гребешком	560 р
КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ «ЦЕПЕЛИН» стандартная или большая порция	540 / 840 р
ЖЮЛЬЕН С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с хрустящими тостами	385 р
ХЛЕБЦЫ РЖАНЫЕ с соусом Блю Чиз	360 р
ЗАКУСКА «КАЗБЕК» из копченого сыра Сулугуни с аджикой	480 р
«КАМАМБЕР» ЗАПЕЧЕННЫЙ с медом, брусничным соусом и тимьяном	660 р
СУДАК В ПИВНОМ КЛЯРЕ с картофелем фри, соусом Тартар и лимоном	495 р
КРЕВЕТКИ НА ШПАЖКАХ с соусом Сладкий Чили	680 р

*вес сырого продукта



АССОРТИМЕНТЫ НА КОМПАНИЮ

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ помидоры, огурцы, перец, редис, зелень, соус Блю Чиз	680 р	ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ К ПИВУ НА КОМПАНИЮ куриные крылья, свиные ребрышки, копченый сыр Сулугуни, кольца кальмаров и картофель фри	2400 р	РАЗНОСОЛЫ «МУРМУЛЕТЫ» 640 р огурцы соленые и малосольные, капуста квашеная, черемша и чеснок, помидоры соленые, капуста гурийская, яблоки моченые с брусничкой
АССОРТИ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ Сулугуни, Чечил, копченый сыр, Адыгейский сыр, гранат	720 р	«НА ДНЕ» 2600 р лосось слабой соли, осетрина г/к, рыба масляная х/к, палтус х/к, икра красная		СЫРНОЕ АССОРТИ «КАРАМБОЛЬ» 1600 р Пармезан, Камамбер, Чеддер, Дор Блю, Мадригал, Шевре Сильвер, виноград, мед
«ГАСТРОНОМ» ростбиф, буженина, сало домашнее, рулет из шпылят, язык отварной	880 р			

... ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА ...

КОРЗИНКА С ТЕПЛЫМИ БУЛОЧКАМИ И НАМАЗКОЙ	240 р
РАССТЕГАЙ С РЫБОЙ	120 р
ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ с мясом или с капустой	50 р
ХАЧАПУРИ «ПО-АДЖАРСКИ» с сыром и яйцом	540 р
ХАЧАПУРИ «ПО-МЕГРЕЛЬСКИ» с двойным сыром	540 р

СУПЫ

БОРЩ «ДУРДИНСКИЙ» по нашему фирменному рецепту с брусникой и печеным перцем	395 р
ЛАПША ДОМАШНЯЯ на курином бульоне с ножкой перепелки	380 р
СОЛЯНКА МЯСНАЯ с каперсами и лимоном, по классическому рецепту	440 р
ЩИ СУТОЧНЫЕ С РАЗВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ под шапкой из слоеного теста	420 р
УХА «ЗАЖИТОЧНАЯ» с подкопченной семгой и судаком <i>Добавьте расстегай с рыбой за 120 р</i>	480 р



ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Собственного приготовления

ПЕЛЬМЕНИ «ДУРДИНСКИЕ» фирменные мясные пельмени с соусом из сморчков	540 р
ПЕЛЬМЕНИ «ТАВРИЧЕСКИЕ» с мясом ягненка и алжикой	560 р
ПЕЛЬМЕНИ «ТРОФЕЙНЫЕ» С ДИЧЬЮ подаем в крепком бульоне с белыми грибами	580 р
ПЕЛЬМЕНИ С СЕМГОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ в сливочном соусе	660 р
ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ с белыми грибами и луком фри	490 р
ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ с нежным сливочно-миндальным соусом	520 р

..... КОЛБАСКИ

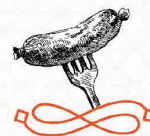
Подает с зеленой фасолью,
картофельными дольками
и горчичным соусом

«НЮРНБЕРГСКИЕ» КОЛБАСКИ из свинины с тмином и кориандром	620 р
КОЛБАСКИ «ВАЙСВУРСТ» из свинины со свежей зеленью	620 р
КОЛБАСКИ «МЕРГЕЗ» из баранины с ароматными пряностями	620 р
КОЛБАСКИ «КНАКЕР» из свинины с добавлением сыра и черного перца	620 р
ПОЛИМЕТРА КОЛБАСЫ «БОЛЬШОЙ МАЛЬЧИК» из трех видов мяса с сыром и специями	1200 р

АССОРТИМЕНТ КОЛБАСОК К ПИВУ

колбаски «Нюрнбергские», колбаски
«Кнакер», бараньи и куриные колбаски,
картофельные дольки, зеленая фасоль
и горчичный соус

2400 р



• МЯСО •

БЕФСТРОГАНОВ из телячьей вырезки в соусе Робер, подаем с картофельным пюре	780 р
КОТЛЕТА ИЗ ДИЧИ с толченым картофелем, соусом Порто и солеными груздями	860 р
СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ с картофелем черри и овощным салатом	680 р
ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА «ПО-КУПЕЧЕСКИ» в ржаной булке	780 р
СКОВОРОДКА «БАРБЕКЮ» со свинными ребрышками, шипленком, медальонами из свинины и тушеной капустой	840 р



▶ ГОРЯЧИЕ КУШАНЯ ▶

ЯГНЯЧЬИ ЯЗЫЧКИ припущенные в белом вине с тимьяном и чесноком, подаем с печеным картофелем, цукини и сладким перцем	820 р
КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ БАРБЕКЮ с картофелем черри и битыми огурцами	820 р
МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ с сухарной шапкой	450 р
ЯГЕРШНИЦЕЛЬ с зеленой фасолью, картофельными дольками и соусом Порто	820 р

СКОВОРОДКА «ФЕСТИВАЛЬ»

копченые ребрышки, свиная ножка 1/2,
цыпленок жареный 1/2,
колбаски «Кнакер», бараньи и
«Нюрнбергские» колбаски, гарниры и соусы

2800 р



БАРАНЬЯ НОЖКА с булгуром и овощным рататуем	890 р
СВИНАЯ НОЖКА «БОГЕМИЯ» с пивной солянкой с беконом	1400 р
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ с картофельным пюре и соусом Порто	780 р

• ПТИЦА •

КОТЛЕТЫ «ПОЖАРСКИЕ» в хрустящих сухарях, дополняем грибным соусом	585 р
ЦЫПЛЁНОК-ГРИЛЬ с овощным салатом и соусом Ткемали	720 р
КОТЛЕТА «ДЕ-ВОЛЯЙ» с жареным картофелем и зеленым горошком	620 р
УТИНАЯ НОЖКА с картофельным пюре и брусничным соусом с тимьяном	820 р





ШАШЛЫКИ

Подаем на лаваше с фирменным соусом и маринованным луком с сумахом



ПРЕМИУМ МЯСО

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ 580 р

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ 560 р

ШАШЛЫК ИЗ ПРЕМИУМ ГОВЯДИНЫ 1950 р

ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ 1650 р

ШАШЛЫК ИЗ БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ 1400 р

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ 560 р

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ 620 р

ШАШЛЫК ИЗ ШАМПИНЬОНОВ 280 р

ГРАНД БИФ 2400 р

большой кусок говядины на кости, запеченный особым способом в пряных специях. Подаем с бэби-картофелем с чесноком и тимьяном (рекомендуем на 2 персоны)

ФИЛЕ-МИНЬОН 1750 р

с зеленым салатом, помидорами черри и перечным соусом

ПЕШПЕР СТЕЙК 1800 р

филе-миньон, щедро натертый смесью «5 перцев», с картофелем черри и соусом Порто

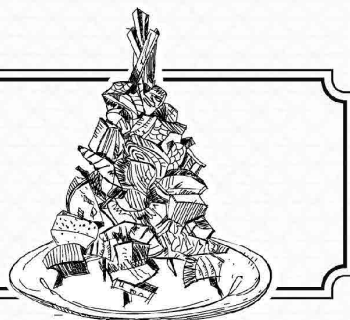
СТЕЙК «РИБ-АЙ» 2800 р

с картофельными «пяточками», мозговой костью и перечным соусом

АССОРТИМЕНТ «ШАШЛЫЧНИК»

шашлык из свиной шеи, шашлык из барашка на кочточке, шашлык из курицы и люля-кебаб

3500 р



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ЖАРЕНАЯ ЧЕРНОМОРСКАЯ БАРАБУЛЬКА с картофелем фри 640 р

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ В СУХАРИХ с картофельным пюре и огуречным конкассе 640 р

ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ припущенная в белом вине с прованскими травами, маслинами, каперсами и вялеными томатами 720 р

БЕЛОКОРЫЙ ПАЛТУС СТЕЙКОМ с цуккини и помидорами черри 840 р

ФИЛЕ СЕМГИ на пару или на гриле, с овощами «минутка» и лимоном 1350 р

СТЕРЛЯДЬ МОЛОДАЯ на пару или запеченная, с овощами-гриль и сливочно-икорным соусом 1600 р

МИДИИ НА ФРАНЦУЗСКИЙ МАНЕР с чесноком, тимьяном и сыром Горгонзола, 400 г / 1000 г * 780 / 1850 р

КАЛЬМАРЫ-ГРИЛЬ с цуккини и овощным салатом 620 р

* вес сырого продукта



ГАРНИРЫ И СОУСЫ

Картофельное пюре 180 р

Жасминовый рис 180 р

Картофель черри с чесноком и тимьяном 180 р

Пивная солянка с беконом 180 р

Картофель фри 180 р

Печеный картофель 180 р

Картофельные дольки 180 р

Зеленая фасоль 220 р

Картофель жареный «по-домашнему» 220 р

Овощи-гриль 420 р

с зеленым маслом

Добавьте соус к любому блюду

Домашняя аджика, Ткемали, Наршараб, перечный соус, соус Блю Чиз, Тартар, сливочный Робер, Макало

100 р

ДЕЛОВЫЕ ОБЕДЫ



по рабочим дням с 12.00 до 17.00



ДЕСЕРТЫ

ЭКЛЕР 2 шт с кремом «Ваниль»	320 р
ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ с курагой и черносливом, подается с шариком мороженого	420 р
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ с абрикосовой прослойкой	380 р
АННА ПАВЛОВА нежный торт-безе с кремом из сыра Маскарпоне, свежей клубникой и брусничным соусом	460 р
«ИВУАР» необычный торт с муссом из белого шоколада и ромовым изюмом	420 р
ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ с нежным сливочно-миндальным соусом	520 р
МОРОЖЕНОЕ 1 шарик разнообразное	180 р

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ТОРТ
ЛЮБОЙ СЛОЖНОСТИ
ИЗ НАШЕЙ КОНДИТЕРСКОЙ
ПО ТЕЛЕФОНУ:

8 495 780-01-39



ЧАЙ



450 мл

ЧЕРНЫЙ	340 р
С БЕРГАМОТОМ	360 р
РОМАШКОВЫЙ	360 р
ЗЕЛЕНый	340 р
ЖАСМИНОВЫЙ	360 р
ГРЕЧИШНЫЙ	360 р
С ЧАБРЕЦОМ	360 р
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	380 р
ТАЕЖНЫЙ СВОР	380 р
ПУЭР	395 р

ВАРЕНЬЕ К ЧАЮ разнообразное	100 р
---------------------------------------	-------



КОФЕ

ЭСПРЕССО 60 мл	160 р
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО 120 мл	220 р
АМЕРИКАНО 120 мл	160 р
КАПУЧИНО 130 мл	220 р
ЛАТТЕ 200 мл	240 р
БЕЗ КОФЕИНА 60 мл / 130 мл американо / капучино	180 р
КОФЕ «БЕЙЛИС» 180 мл	380 р
«АЙРИШ» КОФЕ 180 мл	380 р
МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ 250 мл в ассортименте	340 р

СОКИ И ВОДЫ

СОК «РИЧ» 200 мл в ассортименте	160 р
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК 200 мл в ассортименте	340 р
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ АНАНАСОВЫЙ СОК 200 мл	420 р
КОКА-КОЛА, КОКА-КОЛА ЗЕРО 330 мл	210 р
СПРАЙТ, ФАНТА 330 мл	210 р
ШВЕППС 250 мл	210 р
ТАРХУН, ДЮШЕС 330 мл	180 р
«ДЖЕРМУК» 500 мл минеральная вода с газом	210 р
«БАЙКАЛ 430» 450 мл глубинная байкальская вода без газа	180 р
«БАЙКАЛ РЕЗЕРВ» 250 мл / 530 мл минеральная вода с газом	200/280 р
«ЖЕМЧУЖИНА БАЙКАЛА» 250 мл / 530 мл природная вода без газа	200/280 р

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

ЛИМОНАД С МЯТОЙ 200 мл / 1 л	140/480 р
КОМПОТ ИЗ СПЕЛЫХ ВИШЕН 200 мл / 1 л	140/480 р
МОРС КЛЮКВЕННЫЙ, ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ 200 мл / 1 л	140/480 р
КВАС СУХАРНЫЙ 200 мл / 1 л	120/390 р

Дни рождения и юбилеи, свадьбы и семейные торжества

БАНКЕТЫ

ДЛЯ БОЛЬШИХ И МАЛЕНЬКИХ КОМПАНИЙ

- ЖИВАЯ МУЗЫКА
- БОЛЬШОЙ ВЫБОР БЛЮД
- БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
- СОБСТВЕННАЯ КОНДИТЕРСКАЯ

ВОДКА

	50 мл		50 мл		50 мл
ПЯТЬ ОЗЕР	140 р	ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ	190 р	МОН БЛАН	390 р
ХАСКИ ORIGINAL	180 р	ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ	240 р	ЧИСТЫЕ РОСЫ органик-водка	420 р
БЕЛАЯ БЕРЕЗКА	190 р	ЦАРСКОЕ СЕЛО	380 р	ЧИСТЫЕ РОСЫ из ржаного зерна	420 р
БЕЛАЯ БЕРЕЗКА НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ	190 р	БЕЛУГА НОБЛ	380 р	ХЛЕБНАЯ МЕРА ПШЕНИЧНАЯ зерновая водка	195 р
БЕЛАЯ БЕРЕЗКА ЗОЛОТАЯ	240 р	БЕЛУГА ТРАНСАТЛАНТИК	390 р	ХЛЕБНАЯ МЕРА РЖАНАЯ зерновая водка	195 р
РУССКИЙ СТАНДАРТ ORIGINAL	190 р	КРЕМЛИН ЭВОРД ГРАНД ПРЕМИУМ	290 р	ЗЕРНА СЕВЕРА органик-водка	240 р
РУССКИЙ СТАНДАРТ GOLD	240 р	ЕВРЕЙСКИЙ СТАНДАРТ	220 р	МАМОНТ премиум водка	365 р
РУССКИЙ СТАНДАРТ PLATINUM	280 р	ХАНСКАЯ ПРЕМИУМ	220 р	ОНЕГИН	390 р
ЛАДОГА ХЛЕБНАЯ	140 р	ТУНДРА АУТЕНТИК	180 р		
		ГАСТРОНОМ №4 к рыбным блюдам	260 р		
		ГАСТРОНОМ №7 к мясным блюдам	260 р		



**ГОРЯЧО ЛЮБИМЫЕ
НАСТОЙКИ**

	50 мл
НАСТОЙКА МАЛИНОВАЯ	220 р
НАСТОЙКА КЛЮКВЕННАЯ	220 р
НАСТОЙКА ПЕРЦОВОЧКА	220 р
НАСТОЙКА БРУСНИЧНАЯ	220 р
ХРЕНОВУХА	220 р
НАСТОЙКА КЕДРОВАЯ	220 р

ТЕСТ ГЛАВНОГО ТЕХНОЛОГА
6 горячо любимых настоек «на глоток»
660 р 25 мл х 6

ДИСТИЛЛЯТЫ

	50 мл
ЗЕРНОГОН №3 Ячмень	280 р
ЗЕРНОГОН №4 Овес	280 р
КОСОГОРОВ №2 Пшеница	180 р
КОСОГОРОВ №5 Виноград	240 р
САМОВАРЬ ПШЕНИЧНЫЙ	290 р
САМОВАРЬ РЖАНОЙ	290 р
САМОВАРЬ КУПЕЧЕСКИЙ	290 р



ПОЛУГАР

	50 мл
№1 РОЖЬ И ПШЕНИЦА	450 р
№3 БОРОДИНСКИЙ С ТМИНОМ	450 р
№4 МЕД И ПЕРЕЦ	450 р
№5 С ХРЕНОМ	450 р



**КРЕПКИЕ
НАПИТКИ**

	50 мл
РОМ КЛАССИЧЕСКИЙ	380 р
РОМ ВЫДЕРЖАННЫЙ	680 р
РОМ ПРЯНЫЙ	440 р
ДЖИН	420 р
ТЕКИЛА СИЛВЕР	420 р
ТЕКИЛА ГОЛД	440 р
БЕХЕРОВКА 38%	380 р
АБСЕНТ 70% 35 мл	340 р
ШНАПС в ассортименте	390 р

ЛИКЕРЫ

	50 мл
МАЛИБУ, КУАНТРО, БЕЙЛИС	360 р
САМБУКА, КАЛУА	380 р

КОНЬЯК

	50 мл		50 мл
АРАРАТ 5*	360 р	МАРТЕЛЬ VS	580 р
АРАРАТ 10*	580 р	МАРТЕЛЬ VSOP	680 р
АРАРАТ АБРИКОС	560 р	МАРТЕЛЬ XO	1990 р

ВИСКИ И БУРБОН

	50 мл		50 мл
ФЭЙМОС ГРАУЗ	320 р	ДЖЕМЕСОН	480 р
ДЖИМ БИМ	420 р	ДЖЕМЕСОН БЛЭК БАРРЕЛ	580 р
ДЖИМ БИМ ДАБЛ ОАК	580 р	ЧИВАС РИГАЛ 12 лет	660 р
МЭЙКЕРС МАРК	580 р	ЧИВАС РИГАЛ 15 лет	760 р
БАЛЛАНТАЙНС ФАЙНЕСТ	380 р	ГЛЕНЛИВЕТ ФАУНДЕРС РЕЗЕРВ	780 р
БАЛЛАНТАЙНС 7 лет	520 р	ДЖЕК ДЭНИЕЛС	560 р
ОЛД ВИРДЖИНИЯ	380 р	ПРОПЕР ТВЕЛВ	580 р
АКЕНТОШАН АМЕРИКАН ОАК	580 р	УИСТЛЕР ДАБЛ ОАКЕД	560 р
		АЙРИШ ВИСКИ	



АПЕРИТИВЫ И ДИЖЕСТИВЫ

	50 мл	
ВЕРМУТ ЧИНЗАНО 100 мл	380 р	
Бьянко, Россо, Экстра Драй		
АПЕРОЛЬ	380 р	
КАМПАРИ БИТТЕР	380 р	
ЯГЕРМАЙСТЕР	440 р	
НАСТОЙКА «А» КАЛГАН	240 р	
БЕЛУГА ХАНТИНГ ТРАВЯНОЙ	360 р	
КАЛЬВАДОС «ПЕР МАГЛУАР» VSOP	660 р	

ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА

	750 мл	
ЧИНЗАНО ПРОСЕККО	3500 р	
ЧИНЗАНО АСТИ	3500 р	
ПРОСЕККО СПУМАНТЕ	3200 р	
ЛАМБРУСКО	2200 р	
ШАТО ТАМАНЬ	2100 р	
ФИОРИНО Д'ОРО БРЮТ	2400 р	
ПРОСЕККО РОЗЕ СПУМАНТЕ	3200 р	
АБРАУ-ДЮРСО	1600 р	

КАЖДЮЮ ПЯТНИЦУ
И СУББОТУ

ЖИВАЯ МУЗЫКА



Программу уточняйте в ресторане

ВИНО КРАСНОЕ

	150 мл	
ДОМАШНЕЕ ВИНО	350 р	
сух, Италия		
	150/750 мл	
МЕРЛЮ сух, Италия	440/2200 р	
ПИРАЗ сух, ЮАР	520/2600 р	
КБЯНТИ сух, Италия	560/2800 р	
ДОРНФЕЛЬДЕР п/сл, Германия	520/2600 р	
	750 мл	
ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА сух, Италия	3500 р	
БОРДО сух, Франция	3500 р	
ПИНО НУАР п/сух, США	3400 р	
РИОХА сух, Испания	3400 р	
ВЕЧЕРНИЦА сух, Россия	2600 р	
ЮЖНЫЙ ЛЕС сух, Россия	2600 р	

ВИНО БЕЛОЕ

	150 мл	
ДОМАШНЕЕ ВИНО	350 р	
сух, Италия		
	150/750 мл	
СОАВЕ сух, Италия	440/2200 р	
ПИНО ГРИДЖИО сух, Италия	440/2200 р	
ПЕРЛИ БЕЙ сух, ЮАР	440/2200 р	
ГЕВЮРЦТРАМИНЕР п/сл, Германия	440/2200 р	
	750 мл	
СОВИньОН сух, Франция	3500 р	
ГАВИ сух, Италия	3500 р	
ХОЛОДНЫЙ ТУМАН сух, Россия	2600 р	
СОЛНЕЧНЫЙ ВЕТЕР сух, Россия	2600 р	

ВИНО РОЗОВОЕ

	150/750 мл	
ПЕРЛИ БЕЙ РОЗЕ п/сл, ЮАР	440/2200 р	
ШАТО ТОМАНЬ СЕЛЕКТ РОЗЕ брют, Россия	460/2300 р	



ВИНА ГРУЗИИ

	750 мл	
ЦИНАНДАЛИ белое сух	2200 р	
КИНДЗМАРАУЛИ красное п/сл	2600 р	
МУКУЗАНИ красное сух	2600 р	
САПЕРАВИ красное сух	2200 р	
ХВАНЧКАРА красное п/сл	3800 р	

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Б-52 50 мл	460 р	
Бейлис, Калуа, Куантро		
Б-53 50 мл	460 р	
Бейлис, Калуа, Абсент		
ПИНА КОЛАДА 290 мл	480 р	
ром, кокосовый сироп, Малибу, ананасовый сок, лед		
ВИСКИ-КОЛА 230 мл	460 р	
виски, Кока-Кола, лед		
МАРГАРИТА 200 мл	540 р	
(классическая или клубничная) текила, апельсиновый ликер, сок лайма или клубника, лед		

АПЕРОЛЬ СПРИТЦ 250 мл	540 р	
Апероль, Просекко, содовая, апельсин, лед		
НЕГРОНИ 150 мл	480 р	
джин, Кампари, вермут, апельсин, лед		
КУБА ЛИВРЕ 230 мл	480 р	
ром, Кока-Кола, лайм, лед		
СЕКС НА ПЛЯЖЕ 260 мл	350 р	
водка, персиковый ликер, клюквенный морс, ананасовый сок, лед		
КРОВАВАЯ МЭРИ 200 мл	420 р	
водка, томатный сок, Табаско, Ворчестер, лед		

ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ 300 мл	560 р	
водка, текила, джин, ром, ликер Трипл Сек, Кока-Кола, лимон, лед		
ДЖЕМЕСОН И ЯБЛОКО 230 мл	520 р	
виски Джемесон, яблочный сок, яблоко, лед		
КОСМОПОЛИТЕН 200 мл	380 р	
водка, Трипл Сек, сок лайма, клюквенный морс, лед		
БАНАНОВЫЙ ДАЙКИРИ 200 мл	560 р	
ром, лимонный микс, банановый ликер, банан, лед		
МОХИТО КЛАССИЧЕСКИЙ 250 мл	495 р	
ром, минеральная вода, сахарный сироп, лайм, мята, лед		