

## Салаты

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Русский салат с говядиной</b> 250 г. ....  | <b>720 руб.</b>  |
| Традиционный салат оливье с говядиной в нашем домашнем исполнении.                                    |                  |
| <b>Салат «Цезарь»</b>   |                  |
| С курицей 210 г. ....   | <b>780 руб.</b>  |
| С креветками 210 г. ....  | <b>1050 руб.</b> |
| Со слабосолёным лососем 210 г. ....   | <b>1100 руб.</b> |
| <b>Томато моцарелла</b> 250 г. ....   | <b>810 руб.</b>  |
| Ломтики свежего помидора с сыром моцарелла под соусом песто.  |                  |
| <b>Овощной салат</b> 240 г. ....  | <b>720 руб.</b>  |
| Свежие овощи с салатным миксом и соусом песто.  |                  |
| <b>Салат с томатами и авокадо</b> 215 г. ....   | <b>810 руб.</b>  |
| Помидоры, авокадо, руккола, ореховая заправка, соус бальзамик.  |                  |
| <b>Тёплый салат с уткой</b> 285 г. ....   | <b>940 руб.</b>  |
| Обжаренные на гриле кусочки утиной грудки, салатный микс, овощи, апельсиновый чатни.                  |                  |
| <b>Салат с ростбифом</b> 240 г. ....  | <b>1100 руб.</b> |
| Ростбиф, салатный микс, помидоры, болгарский перец.   |                  |
| <b>Салат с рукколой и тигровыми креветками</b> 150 г. ....  | <b>1040 руб.</b> |
| Тигровые креветки, руккола, томаты черри, кедровые орешки, пармезан, соус бальзамик, оливковое масло. |                  |

## Холодные закуски

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Ассорти вяленых и обжаренных на гриле оливок со специями.</b> 120 г. ....  | <b>590 руб.</b>  |
| Подаётся с сыром фета.  |                  |
| <b>Паитет из куриной печени</b> 150 г. ....   | <b>820 руб.</b>  |
| Подаётся с брусничным джемом и тостами.   |                  |
| <b>Карпаччо из говяжьей вырезки</b> 140 г. ....   | <b>950 руб.</b>  |
| Говядина, руккола, пармезан, соус бальзамик.  |                  |
| <b>Сёмга слабосолёная, приготовленная по домашнему рецепту</b> 140 г. ....  | <b>1160 руб.</b> |
| Подаётся с тёплыми ржаными тостами, сливочным маслом и салатным миксом.   |                  |
| <b>Тартар из говядины</b> 160 г. ....   | <b>860 руб.</b>  |
| Вырезка из говядины, перепелиное яйцо, каперсы, крутоны, соус бальзамик.  |                  |
| <b>Тартар из лосося</b> 130 г. ....   | <b>920 руб.</b>  |
| Лосось, рисовые чипсы, крем чиз, гуакамоле, соус терияки  |                  |
| <b>Сырная тарелка</b> 250 г. ....   | <b>1890 руб.</b> |
| Ассорти из сыров: пармезан, дор блю, грюйер, камамбер, таледжио.<br>Подаётся с виноградом, клубникой, грецкими орехами и мёдом. |                  |
| <b>Ассорти из мясных деликатесов</b> 217 г. ....  | <b>1800 руб.</b> |
| Утиная грудка, индейка, говядина, пармская ветчина.   |                  |
| <b>Сельдь бочкового посола</b> 230 г. ....  | <b>610 руб.</b>  |
| Подаётся с отварным картофелем и кольцами маринованного лука.   |                  |
| <b>Сандвич с ростбифом</b> 200 г. ....  | <b>720 руб.</b>  |
| Чиабатта, ростбиф, салат айсберг, халапенью, соус айоли с бальзамическим кремом.  |                  |
| <b>Сандвич с ягнёнком</b> 240 г. ....   | <b>740 руб.</b>  |
| Чиабатта, томлёный ягнёнок, руккола, красный лук, кинза.  |                  |
| <b>Вафли с лососем</b> 200 г. ....  | <b>930 руб.</b>  |
| Хрустящие картофельные вафли, подаются с лососем, яйцом пашот и соусом голландез.   |                  |
| <b>Вафли с ростбифом</b> 200 г. ....  | <b>820 руб.</b>  |
| Хрустящие картофельные вафли, подаются с ростбифом, рукколой и вялеными томатами.   |                  |
| <b>Соленья по-домашнему</b> 465 г. ....   | <b>800 руб.</b>  |
| Малосольные огурцы, помидоры, маринованная белокочанная и красная капуста, перец чили.  |                  |
| <b>Солёный жареный миндаль</b> 80 г. ....   | <b>490 руб.</b>  |





## Супы

|   |           |
|---|-----------|
|  <i>Домашняя лапша с курицей</i> 320 г. .... | 610 руб.  |
| Подаётся с пирожками.   |           |
|  <i>Том ям с морепродуктами</i> 520 г. ....  | 1030 руб. |
| Традиционный острый суп, готовится с мидиями, кальмарами, креветками и кинзой.  |           |
| <i>Борщ</i> 320 г. ....   | 600 руб.  |
| Подаётся с пирожками и сметаной.  |           |
| <i>Крем-суп грибной</i> 320 г. ....   | 710 руб.  |
| Подаётся с пшеничными гренками.   |           |

## Пицца 16 Тонн

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| <i>Маргарита</i> 230 г. .... | 820 руб. |
| <i>Мясная</i> 240 г. ....    | 990 руб. |
| <i>4 сыра</i> 330 г. ....    | 990 руб. |
| <i>Жульен</i> 280 г. ....    | 990 руб. |

## Горячие закуски

|  |               |
|--|---------------|
|  <i>Сухарики «16 Тонн»</i> 150 г. ....                                | 510 руб.      |
| Ржаные ароматные сухарики, подаются со сметанно-чесночным соусом и маринованным перцем чили.   |               |
|  <i>Креветки «16 Тонн» обжаренные/отварные/на льду*</i> 340 г. .... | 1680 руб.     |
| Обжаренные в соевом соусе и приправленные специями креветки. Подаются с соусом 1000 островов.  |               |
|  <i>Крылышки «16 Тонн», 6 шт. (270 г.)/12 шт. (460 г.)</i> .....    | 580/1150 руб. |
| Жаренные на углях острые куриные крылышки. Подаются с соусами блю чиз и фахита.  |               |
|  <i>Хот чиз</i> 195 г. ....   | 670 руб.      |
| Обжаренные ломтики сыра сулугуни в панировке. Подаются со сметанно-чесночным соусом.   |               |
|  <i>Грибной жульен</i> 110 г. ....                                  | 520 руб.      |
| Жульен, приготовленный из свежих шампиньонов и сливок, под шапочкой из запечённого сыра.   |               |
|  <i>Ассорти горячих закусок «16 Тонн»</i> 740 г. ....               | 1560 руб.     |
| Куриные крылышки, луковые кольца, хот чиз, сухарики и соус блю чиз.  |               |
| <i>Глазированные мидии</i> 165 г. ....   | 860 руб.      |
| Мидии, запечённые в раковинах с сыром пармезан и чесночным маслом.   |               |
| <i>Мини-кебабы на шпажках, 5 шт. (259 г.) / 10 шт. (385 г.)</i> .....  | 840/1470 руб. |
| Кебабы, жаренные на огне, подаются с соусом ткемали и салатом из помидоров.  |               |
| <i>Фриш &amp; Чипс</i> 320 г. ....   | 880 руб.      |
| Филе трески, обжаренное в нежном кляре с картофелем фри и соусом тартар.   |               |
| <i>Сквид &amp; Чипс</i> 230 г. ....  | 880 руб.      |
| Кальмар во фритюре со специями, картофелем фри и соусом тартар.  |               |
| <i>Яичница/Омлет из 3-х яиц</i> 150/20 г. ....   | 510 руб.      |




## Паста

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <i>Фетучини с лососем</i> 280 г. .... | 1150 руб. |
| <i>Ригатони 4 сыра</i> 340 г. ....    | 930 руб.  |
| <i>Болоньезе</i> 340 г. ....          | 930 руб.  |
| <i>Карбонара</i> 300 г. ....          | 940 руб.  |

## Горячие блюда

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Бургер «16 Тонн Премиум»</b> 485 г. ....   | <b>1150 руб.</b> |
| Котлета из мраморной говядины, сыр горгонзола, хрустящий лук, сладкие томаты, маринованные огурчики, салат айсберг, фирменная булочка. Сервируется с картофелем фри или по-деревенски, с сырным соусом или кетчупом на ваш выбор. |                  |
| <b>Бургер «16 Тонн»</b>   |                  |
| С говядиной или бараниной 320 г. ....   | <b>1050 руб.</b> |
| С курицей 320 г. ....   | <b>800 руб.</b>  |
| Дополнительно к бургеру: луковые кольца фри, сыр чеддер, халапеньо 15 г. ....   | <b>190 руб.</b>  |
| Сервируется с картофелем фри или по-деревенски, с сырным соусом или кетчупом на ваш выбор.  |                  |
| <b>Бифштекс с мини-картофелем и перечным соусом</b> 180/140/40 г. ....  | <b>1050 руб.</b> |
| <b>Стейк «16 Тонн»*</b> 350 г. ....   | <b>2630 руб.</b> |
| Высокий стейк из говяжьей вырезки. Гарнируется яйцом пашот, картофелем пай и салатом из помидоров.  |                  |
| <b>Стейк стриплоин*</b> 300 г. ....   | <b>2200 руб.</b> |
| Подаётся с брюссельской капустой и перечным соусом  |                  |
| <b>Стейк рибай*</b> 400 г. ....   | <b>4000 руб.</b> |
| Знаменитый сочный мясной стейк из мраморной говядины, с картофелем пай и обжаренными овощами.   |                  |
| <b>Каре ягнёнка*</b> 350 г. ....  | <b>1900 руб.</b> |
| Подаётся с овощами, запечёнными на гриле, и соусом ткемали.   |                  |
| <b>Мясное ассорти от Шефа*</b> 1100 г. ....   | <b>5360 руб.</b> |
| Говяжья вырезка, каре ягнёнка, куриные крылья, минни-кебабы из баранины, свиные рёбра.  |                  |
| <b>Гребешки, тигровые креветки и кальмары в сливочном соусе</b> 350 г. ....   | <b>1440 руб.</b> |
| Сервируется рисом со шпинатом и каперсами.  |                  |
| <b>Горячая морская сковорода</b> 380 г. ....  | <b>1440 руб.</b> |
| Тигровые креветки, гребешки, кальмары на горячей сковороде с конкассе из томатов и рисом.   |                  |
| <b>Телячьи щёчки</b> 300 г. ....  | <b>1580 руб.</b> |
| Томлёные телячьи щёки с картофельным пюре.  |                  |
| <b>Пыллёнок корнишон</b> 450/120 г. ....  | <b>1430 руб.</b> |
| Приготовлен на огне. Обжаренный мини-картофель, розмарин.   |                  |
| <b>Бефстроганов из мраморной говядины</b> 350 г. ....   | <b>1430 руб.</b> |
| Подаётся с картофельным пюре.   |                  |
| <b>Рёбрышки на гриле</b> 470 г. ....  | <b>1160 руб.</b> |
| Свиные рёбра гриль с маринованной капустой и гранатовым соусом.   |                  |
| <b>Шницель из телятины</b> 250/30 г. ....   | <b>1030 руб.</b> |
| Классический шницель, подаётся с запечённым лимоном и грибным соусом.   |                  |
| <b>Стейк из сёмги*</b> 300 г. ....  | <b>1980 руб.</b> |
| Жаренное на углях филе сёмги, с овощами гриль под соусом песто.   |                  |
| <b>Дары моря на гриле (на две персоны)</b> 670 г. ....  | <b>4300 руб.</b> |
| Лангустины, кальмары, лосось, креветки, мидии киви.   |                  |
| <b>Сибас приготовленный на огне</b> 370 г. ....   | <b>1900 руб.</b> |
| Сибас, гратен из кабачков.  |                  |

## Дополнительные гарниры

|  |                 |
|--|-----------------|
|  <b>Картофель с грибами</b> 350 г. ....       | <b>640 руб.</b> |
| <b>Картофель по-деревенски / фри / пюре / отварной</b> 180 г. ....   | <b>400 руб.</b> |
|  <b>Рис Басмати</b> 135 г. ....               | <b>400 руб.</b> |
|  <b>Овощи запечённые на гриле</b> 100 г. .... | <b>580 руб.</b> |

\*На данную позицию максимальная скидка 10%

## Десерты

|  |  |
|--|--|
| <b>Фирменный торт «16 тонн»</b> 180 г. <b>700 руб.</b><br>Ореховый бисквит с прослойкой<br>из сметанного крема с ананасом и вишней | <b>Шоколадный торт</b> 240 г. .... <b>690 руб.</b>         |
| <b>Лимонный курд с меренгой</b> 180 г. .. <b>580 руб.</b>  | <b>Фруктовая тарелка</b> по сезону 800 г. <b>1600 руб.</b> |
| <b>Мороженое</b> (на выбор) 145 г. .... <b>570 руб.</b>  | <b>Яблочный тарт</b> 180/40 г. .... <b>660 руб.</b>        |

## Кофе и Какао

|   |  |
|---|--|
| <b>Эспрессо</b> 30 мл. .... <b>260 руб.</b>         | <b>Латте</b> 250 мл. .... <b>390 руб.</b>      |
| <b>Двойной эспрессо</b> 60 мл. .... <b>420 руб.</b> | <b>Раф</b> 250 мл. .... <b>500 руб.</b>        |
| <b>Американо</b> 150 мл. .... <b>260 руб.</b>       | <b>Какао</b> 300 мл. .... <b>380 руб.</b>      |
| <b>Флэт Уайт</b> 180 мл. .... <b>440 руб.</b>       | <b>Бамбл-кофе</b> 200 мл. .... <b>440 руб.</b> |
| <b>Капучино</b> 180 мл. .... <b>380 руб.</b>        | <b>Айс Латте</b> 180 мл. .... <b>450 руб.</b>  |

## Листовой чай *Nezby* 0,5 л.

|   |
|---|
| <b>Верхний Ассам / Зелёная Сенча / Эрл Грей / Цветы Жасмина</b> ..... <b>480 руб.</b> |
|---|

## Авторские чаи 0,5 л.

|   |   |
|---|---|
| <b>Марокканский</b> ..... <b>790 руб.</b>       | <b>Брусничный с клюквой</b> ..... <b>790 руб.</b> |
| <b>Облетиха с имбирём</b> ..... <b>790 руб.</b> | <b>Индийский чай Масала</b> ..... <b>790 руб.</b> |

## Домашние лимонады и Морс 0,4 л./1 л.

|  |  |
|--|--|
| <b>Имбирный</b> ..... <b>400/970 руб.</b>        | <b>Кизил-Лайм</b> ..... <b>420/970 руб.</b>        |
| <b>Малина-Маракуйя</b> ..... <b>400/970 руб.</b> | <b>Морс</b> 0,25 л./1 л. .... <b>330/1320 руб.</b> |

## Свежевыжатые соки

|   |
|---|
| <b>Апельсиновый / Грейпфрутовый / Яблочный / Морковный / Сельдереевый</b> 0,25 л. <b>440 руб.</b> |
|---|

## Соки

|   |
|---|
| <b>Апельсиновый / Ананасовый / Вишнёвый / Яблочный / Томатный</b> 0,2 л. .... <b>350 руб.</b> |
|---|

## Газированные напитки и Минеральная вода

|  |
|--|
| <b>Кока-кола / Спрайт</b> 0,33 л. .... <b>420 руб.</b>             |
| <b>Эвервесс Тоник</b> 0,25 л. .... <b>330 руб.</b>                 |
| <b>Ред Булл</b> 0,25 л. .... <b>480 руб.</b>                       |
| <b>Аква Минерале сг/бг</b> 0,26 л. .... <b>280 руб.</b>            |
| <b>Вода минеральная Аква Дью сг/бг</b> 0,5 л. .... <b>420 руб.</b> |
| <b>Рычал-Су</b> 0,5 л. .... <b>420 руб.</b>                        |

## Домашнее пиво «16 Тонн»

В пабе-ресторане «Шестнадцать Тонн» имеется собственная пивоварня, в которой мы варим пиво из натурального сырья: солода, хмеля, воды и дрожжей. Для варки используется лучший солод из знаменитого ячменя Maris Otter и ароматный английский хмель. Мы готовим пиво по классической технологии английских элей верхового брожения без применения сахара, консервантов, ароматизаторов и стабилизаторов. Мы не фильтруем и не пастеризуем наше пиво. Это сохраняет в нашем пиве все витамины и микроэлементы, оказывает благоприятное действие на пищеварение.

Пиво «16 Тонн» проверено временем, оно производится с 1996 года и является самым старым домашним пивом в Москве.

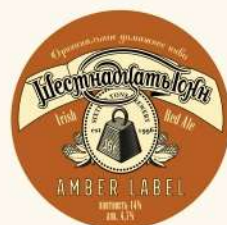


### Золотой лейбл / Gold Label

Английский пейл эль с умеренным солодовым ароматом и мягкой фруктовоcтью. Цвет соломенный. Лёгкий, питкий, с приятным округлым телом. Вкус солодовый, слегка хмелевой. Карбонизация умеренная, без неприятной резкости. В послевкусии небольшая терпкая горчинка. Выдерживается около месяца.

### Янтарный лейбл / Amber Label

Пиво медного или янтарного цвета с заметными карамельными тонами во вкусе и аромате. Тело умерено плотное. Во вкусе карамельная солодовая сладость. Карбонизация умеренная. Ароматика солодовая, хмелевая, фруктовая. В послевкусии приятная хмелевая горчинка. Эль сварен с использованием пяти сортов солода Maris Otter солодовни Simpsons.



### Чёрный лейбл / Black Label

Тёмное пиво с мощным вкусом и ароматом жжёного ячменя, с хлебными, кофейными, печёными нотками. Цвет чёрно-коричневый, непрозрачный. Тело плотное. Карбонизация умеренная. Легкая фруктовоcть от хмеля и дрожжей. Послевкусие горькое, терпкое. Классический английский стаут варится с использованием четырёх сортов солода Maris Otter.

### Кремовый лейбл / Cream Label

Это освежающее пиво с выраженным хмелевым и пряным характером из яровой пшеницы, является представителем Blond Ale. Цвет с легкой дымкой и большой стойкой белой шапкой, характерной для пшеничного пива. Вкус сбалансирован с легким перевесом в сторону горечи. Финишная кремовость создает мягкое послевкусие. Карбонизация высокая. В аромате специи, пряности, травы, мед. Сварен на пяти сортах солода и на трёх видах хмеля.



### Белый лейбл / White Label

С гордостью представляем наше безалкогольное пиво с ярким хмелевым шлейфом тропических фруктов, лёгкое и питкое со сбалансированным телом. Его приготовление требует от мастера особого искусства и знаний всех нюансов процесса, особенно на микропивоварнях. Сварено из отборного ячменного солода и ароматных хмелей. Обладает богатым вкусом с благородной горчинкой и характерным сладковатым послевкусием.

0,3 л. .... 390 руб.  
0,5 л. .... 480 руб.  
1,5 л. .... 1450 руб.

### Дегустационный сет «16 Тонн»

Пять сортов нашего фирменного пива на выбор.  
Отличная возможность определить своего фаворита  
5 x 0,15 л. .... 840 руб.

## Бочковое пиво 0,33 л./0,5 л.

|                           |              |                      |              |
|---------------------------|--------------|----------------------|--------------|
| Крушовице Светлое .....   | 410/610 руб. | Блэк Шип Стаут ..... | 440/650 руб. |
| Эдельвейс Пшеничное ..... | 430/610 руб. |                      |              |

## Бутылочное пиво и Сидр

|  |          |
|--|----------|
| Корона Экстра <small>0,355 л.</small> .....    | 740 руб. |
| Сидр Ройал н/сах. <small>0,33 л.</small> ..... | 680 руб. |

## Водка 40 мл.

|                                    |          |                    |          |
|------------------------------------|----------|--------------------|----------|
| Царская .....                      | 340 руб. | Чайковский* .....  | 390 руб. |
| Кизлярка (виноградная водка) ..... | 390 руб. | Белуга Нобл* ..... | 470 руб. |

## Виски 40 мл.

|                    |          |                           |           |
|--------------------|----------|---------------------------|-----------|
| Бушмилс .....      | 560 руб. | Гленгарри .....           | 500 руб.  |
| Гулламор Дью ..... | 640 руб. | Манки Шолдер .....        | 1040 руб. |
| Джемесон .....     | 690 руб. | Чивас Ригал 12 лет .....  | 1150 руб. |
| Файербол .....     | 510 руб. | Джек Дэниелс Олд №7 ..... | 690 руб.  |

## Бурбон 40 мл.

|                |          |                      |           |
|----------------|----------|----------------------|-----------|
| Джим Бим ..... | 690 руб. | Вудфорд Резерв ..... | 1040 руб. |
|----------------|----------|----------------------|-----------|

## Односолодовый виски\* 40 мл.

|                               |           |                         |           |
|-------------------------------|-----------|-------------------------|-----------|
| Синглтон 12 лет .....         | 1200 руб. | Гленфиддик 12 лет ..... | 1150 руб. |
| Глен Скоша 10 лет .....       | 1160 руб. | Гленфиддик 15 лет ..... | 1500 руб. |
| Балвэни Дабл Вуд 12 лет ..... | 1530 руб. | Акентошан 12 лет .....  | 1150 руб. |

## Кальвадос\* 40 мл.

|                       |          |                           |           |
|-----------------------|----------|---------------------------|-----------|
| Пэр Маглуар V.S. .... | 920 руб. | Пэр Маглуар V.S.O.P. .... | 1310 руб. |
|-----------------------|----------|---------------------------|-----------|

\*На данную позицию максимальная скидка 10%

## Игристые вина / Шампанское\*

150 м.л. / 750 м.л.

|  |               |
|--|---------------|
| <i>Тинтонелли Просекко</i> .....             | 900/4500 руб. |
| Италия (Венето)                              |               |
| <i>Фреттино Брют</i> .....                   | 900/4500 руб. |
| Италия (Венето)                              |               |
| <i>Мюет &amp; Шандон Империял Брют</i> ..... | 16000 руб.    |
| Франция (Шампань)                            |               |

## Белые вина

150 м.л. / 750 м.л.

|   |                |
|---|----------------|
| <i>Бруни Греканико Пино Гриджио</i> .....   | 700/3500 руб.  |
| Италия (Сицилия)                            |                |
| <i>Аррести Истейт Селекин Шардоне</i> ..... | 780/3900 руб.  |
| Чили (Долина Курико)                        |                |
| <i>Высокий Берег Рислинг</i> .....          | 680/3400 руб.  |
| Россия (Краснодарский Край)                 |                |
| <i>Скайуокер Совиньон Блан</i> .....        | 1100/5500 руб. |
| Новая Зеландия (Мальборо)                   |                |
| <i>Калеу Шардоне</i> .....                  | 800/4000 руб.  |
| Аргентина (Мендоса)                         |                |

## Красные вина

150 м.л. / 750 м.л.

|   |               |
|---|---------------|
| <i>Конти Серрестори Кьянти</i> .....            | 760/3800 руб. |
| Италия (Тоскана)                                |               |
| <i>Аррести Истейт Каберне Совиньон</i> .....    | 780/3900 руб. |
| Чили (Долина Курико)                            |               |
| <i>Дафне Виньярдс Спирите Темпранильо</i> ..... | 870/4350 руб. |
| Испания (Наварра)                               |               |
| <i>Ле Гранд Нуар Пино Нуар</i> .....            | 890/4450 руб. |
| Франция (Лангедок-Руссильон)                    |               |
| <i>Эссе Мерло</i> .....                         | 680/3400 руб. |
| Россия (Крым)                                   |               |

## Розовые вина

150 м.л. / 750 м.л.

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| <i>Павао Винью Верде Розе</i> ..... | 950/4750 руб. |
| Португалия (Минью)                  |               |

\*На данную позицию максимальная скидка 10%

## Коньяк и Бренди\* 40 мл.

|                           |          |                       |           |
|---------------------------|----------|-----------------------|-----------|
| Арагат 5* .....           | 580 руб. | Мартель VS .....      | 860 руб.  |
| Торрес 10 .....           | 550 руб. | Реми Мартан VSOP..... | 1630 руб. |
| Торрес Смоук Баррел ..... | 570 руб. | Тессерон XO №90 ..... | 2150 руб. |

## Джин 40 мл.

|                               |          |                |           |
|-------------------------------|----------|----------------|-----------|
| Барристер Бартендер эдишн ... | 400 руб. | Ботанист ..... | 720 руб.  |
| Гордонс .....                 | 440 руб. | Хендрикс ..... | 1150 руб. |

## Ром 40 мл.

|                              |          |                        |           |
|------------------------------|----------|------------------------|-----------|
| Барсело Бланко .....         | 550 руб. | Барсело Империял ..... | 710 руб.  |
| Плантейшн Ориджинал Дарк ... | 610 руб. | Закапа 23 .....        | 1360 руб. |

## Текила 40 мл.

|                            |          |                      |          |
|----------------------------|----------|----------------------|----------|
| Хосе Куэрво Сильвер .....  | 590 руб. | Ольмека Бланко ..... | 690 руб. |
| Хосе Куэрво Репосадо ..... | 590 руб. | Локита Бланко .....  | 860 руб. |

## Ликёры и Настойки 40 мл.

|                     |          |                    |          |
|---------------------|----------|--------------------|----------|
| Ягермейстер .....   | 580 руб. | Самбука .....      | 460 руб. |
| Бехеровка .....     | 520 руб. | Абсент .....       | 690 руб. |
| Фернет Бранка ..... | 690 руб. | Бранка Мента ..... | 690 руб. |

## Домашние настойки 40 мл.

|                             |          |                            |           |
|-----------------------------|----------|----------------------------|-----------|
| Пряная Вишня .....          | 350 руб. | Сливочный Лимончелло ..... | 350 руб.  |
| Яблоко - Кардамон .....     | 350 руб. | Хреновуха .....            | 350 руб.  |
| Сет настоек 4 x 40 мл. .... |          |                            | 1360 руб. |

## Вермут и Портвейн 80 мл.

|                           |          |                      |          |
|---------------------------|----------|----------------------|----------|
| Перлино Бьянко .....      | 550 руб. | Вальдорфо .....      | 630 руб. |
| Перлино Россо .....       | 550 руб. | Доуз Файн Уайт ..... | 840 руб. |
| Перлино Экстра Драй ..... | 550 руб. | Копке .....          | 820 руб. |

\*На данную позицию максимальная скидка 10%



## Коктейли

### Классика

**Апероль Спритц** 320 мл ..... **890 руб.**  
Апероль, игристое вино, содовая.

**Аперитиво Спритц** 320 мл ..... **680 руб.**  
Ликёр Аперитиво, игристое вино, содовая.

**Мохито** 220 мл ..... **700 руб.**  
Ром, лайм, мята, сахар, содовая.

**Космополитен** 150 мл ..... **660 руб.**  
Водка, морс, сок лимона, апельсиновый ликёр.

**Дайкири** 120 мл ..... **600 руб.**  
Ром, сок лайма, сахар.

**Лонг Айленд Айс Ти** 220 мл ..... **890 руб.**  
Водка, ром, джин, текила, апельсиновый ликёр, сок лимона, кола.

**Кровавая Мэри** 200 мл ..... **730 руб.**  
Водка, томатный сок, специи, сельдерей, табаско, ворчестер.

**Маргарита** 150 мл ..... **680 руб.**  
Текила, апельсиновый ликёр, сок лайма.

**Пинья Колада** 250 мл ..... **790 руб.**  
Ром, кокосовый ликёр, банановый ликёр, ананасовый сок, сливки, кокосовое молоко.

**Май-Тай** 260 мл ..... **840 руб.**  
Светлый ром, тёмный ром, апельсиновый ликёр, сок лимона, ананасовый сок, миндальный сироп.

**Белый Русский** 120 мл ..... **650 руб.**  
Водка, кофейный ликёр, сливки, корица.

**Виски Сауэр** 125 мл ..... **760 руб.**  
Бурбон, сок лимона, белок, сахар, биттер.

**Нью-Йорк Сауэр** 145 мл ..... **790 руб.**  
Бурбон, портвейн, сок лимона, белок, сахар, биттер.

**Московский Мул** 300 мл ..... **820 руб.**  
Водка, имбирь, сок лайма, сахар, имбирный эль.

**Кlover Клуб** 150 мл ..... **680 руб.**  
Джин, малина, сок лимона, белок, сахар.

**Негрони** 120 мл ..... **730 руб.**  
Джин, красный вермут, биттер.

**Лавандовый Физз** 150 мл ..... **670 руб.**  
Джин, лаванда, сок лимона, тоник, розмарин.

**Том Коллинз** 220 мл ..... **720 руб.**  
Джин, сок лимона, сахар, содовая.

**Авиация** 110 мл ..... **710 руб.**  
Джин, ликёр мараскино, ликёр фиалка, сок лимона.

**Манхэттен** 85 мл ..... **780 руб.**  
Бурбон, красный вермут, биттер.

**Пенициллин** 135 мл ..... **760 руб.**  
Виски, сок лимона, медовый сироп, имбирь.

### Миксы 200 мл.

**Джин-Тоник** ..... **680 руб.**

**Виски-Кола** ..... **680 руб.**

**Куба Либре** ..... **680 руб.**

**Ред Булл-Водка** ..... **680 руб.**

**Ред Булл-Ягер** ..... **710 руб.**

### Горячие 200 мл.

**Глнтвейн** ..... **680 руб.**  
Красное вино, ликёр чёрной смородины, фрукты, специи.

**Грог** ..... **680 руб.**  
Ром, чай чёрный, фрукты, специи.

**Ягодный пунш** ..... **680 руб.**  
Портвейн, брусника, клюква, мёд, чёрный чай.

**Облепиховый пунш** ..... **730 руб.**  
Коньяк, облепиха, сок лимона, розмарин, сироп маракуйи.

### Шоты 40 мл.

**Б-52** ..... **510 руб.**  
Кофейный ликёр, сливочный ликёр апельсиновый ликёр.

**Б-53** ..... **510 руб.**  
Кофейный ликёр, сливочный ликёр, абсент.

**Русско-Японский** ..... **510 руб.**  
Водка, сок лимона, дынный ликёр.

**Грейп** ..... **510 руб.**  
Ром, персиковый ликёр, виноград.

**Ред Дог** ..... **510 руб.**  
Самбука, текила, табаско.

**Камикадзе** ..... **510 руб.**  
Водка, апельсиновый ликёр, сок лимона.

**Зелёный Мексиканец** ..... **510 руб.**  
Текила, дынный ликёр, сок лимона.