

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Время приготовления 20 минут

**«РЫБНАЯ ФАНТАЗИЯ» 480**

Нежное филе морской рыбы и семга слабой соли на листьях салата с маслинами и лимоном 200гр

**СЕЛЕДОЧКА «НА ТРОИХ» 390**

Филе сельди арванского посола с поджаренным картофелем, луком и зеленью 300гр

**АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ 420**

Бастурма, бефон, кюфта, сырокопченая ветчина, говяджий язык с томатами черри, маслинами и зеленью 230гр

**ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ХРЕНОМ 480**

На листьях салата с маринованными томатами черри и зеленью 150/30/30/20гр

**ДОМАШНИЙ РАЗНОСОЛ 390**

Домашние солёные огурцы, пикантер, томаты черри, капуста квашеная, патиссоны и перец. Подается с оливками, маслинами и зеленью 330гр

**КАПРЕЗЕ 480**

Традиционная итальянская закуска с сыром Моцарелла, томатами и соусом Песто 185гр

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Время приготовления 20 минут

**БУКЕТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ 420**

Помидоры, огурцы, сельдерей, перец болгарский, перец острый с букетом зелени на листьях салата 230гр

**АССОРТИ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ 360**

Свежая зелень укропа, петрушки, кинзы, базилика и зеленый лук. Подается с острым перчиком 125гр

**СЫРНАЯ ТАРЕЛКА «КАВКАЗ» 460**

Ассортимент кавказских сыров: Чанах, Чечил, колчешый Сулугуни. Подается со свежим острым перцем, грецкими орехами, гранатовым соусом Наршараб и зеленью 200/30/25/20/15гр

**СЫРНОЕ ПЛАТО «ЕВРОПА» 520**

Известные европейские сыры: Дор-Блю с благородной голубой плесенью, Маскарпоне, Пармезан и Моцарелла. Подается с медом и жареными орехами 150/50/10гр

**ЛИМОН 170**

По желанию гостя с сахаром или солью 90/10 гр

**МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ С ЛИМОНОМ 300**

50/10гр

## САЛАТЫ

Время приготовления 20 минут

**«МАРСЕЛЬ» 510**

Овощной микс, перец болгарский, свежие огурцы, европейский лук, томаты черри, крабовые палочки и масляная рыба на листьях салата под лимонной заправкой 215гр

**«ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ 510**

Жареные тигровые креветки (16/20) на листьях салата с соусом Цезарь, томатами черри, грецкими и сыром Пармезан 220гр

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ 510**

Микс листьев салата на плато из жареных помидоров с нежной говядиной и томатами черри под медово-горчичной заправкой с жареными орехами и кунжутом 210гр

**«РУССКАЯ КРАСАВИЦА» 460**

Сытный салат с говядиной, ветчиной, шампиньонами и сыром. Заправлен майонезом 200гр

**«КАПРИЗ» 460**

Говяджий язык, ветчина, куриная грудка с жареными шампиньонами под майонезом 200гр

**«ЖЕНСКИЙ ВЗГЛЯД» 460**

Куриное филе, апельсин, сельдерей, сыр Моцарелла и жареные орехи под легким майонезом 200гр

## САЛАТЫ

Время приготовления 20 минут

**«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ 460**

Нежное филе курицы, маринованное и обжаренное по оригинальному рецепту, салат Айсберг, соус Цезарь, томаты черри и сыр Пармезан 280гр

**«ОЛИВЬЕ» С КУРИЦЕЙ И ВЕТЧИНОЙ 360**

Традиционный салат с добавлением яблока, заправлен майонезом 220гр

**ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ 420**

Из свежих огурцов, томатов, острого перца, красного лука с добавлением чеснока, ароматной зелени и грецких орехов, заправлен оливковым маслом и лимонным уксусом 200гр

**«ГРЕЧЕСКИЙ» 420**

Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, лук красный, маслины и оливки, а также сыр Фета на «подушке» из листьев салата. Заправлен оливковым маслом 220гр

**ОВОЩНОЙ САЛАТ «СЕРБСКИЙ» 420**

Легкий салат из свежих помидоров, огурцов и красного лука с овечьим сыром и оливковым маслом 250гр



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Время приготовления 20 минут

ЖУЛЬЕН ИЗ ШАМПИНЬОНОВ  
С КЕДРОВЫМИ  
ОРЕШКАМИ 320  
150гр

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ 320  
150гр

ЛОБИО ПО-ГРУЗИНСКИ 420  
250гр

ЗАКУСКА «ОСТРАЯ»  
ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА 310  
100гр

БРУСКЕТТА С ПОМИДОРАМИ,  
СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ 210  
115гр

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Время приготовления 20 минут

«ЯЗЫЧКИ» ИЗ БАКЛАЖАНОВ  
ЖАРЕНЫЕ С ЧЕСНОКОМ  
И ЗЕЛЕНЬЮ 220  
165гр

ЗАКУСКА ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ  
С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ  
И ЗЕЛЕНЬЮ 380  
260гр

## БУРГЕРЫ

Время приготовления 20 минут

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ 420  
300/50/30гр

БУРГЕР С БАРАНИНОЙ 420  
300/50/30гр

БУРГЕР С КУРИЦЕЙ 380  
300/50/30гр

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Время приготовления 30 минут

УХА С СЕМГОЙ 420  
300/25гр

БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ  
И СМЕТАНОЙ 420  
300/30/15гр

ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ 360  
300/25гр

СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ  
И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ 320  
300/10гр

СОЛЯНКА СБОРНАЯ  
МЯСНАЯ 420  
300/15гр

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Время приготовления 40 минут

«ЗОЛОТАЯ РЫБКА» 780  
Семга с жареными шампиньонами  
в сливочном соусе  
под сырной «шапочкой» 140гр

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ  
«МУЖСКОЙ ХАРАКТЕР» 480  
Свиная отбивная с чесноком под сырной  
корочкой с картофелем по-деревенски,  
солеными огурцами и луком 430гр

ГОВЯДИНА  
С ЧЕРНОСЛИВОМ 520  
Мясо молодого бычка тушеное  
с черносливом в томатном соусе  
сарматскими специями 200гр

ЖАРКОЕ ПО-ГРУЗИНСКИ  
«ОДЖАХУРИ» 480  
Свинина с картофелем, чесноком,  
помидорами и острыми специями.  
Подается на порционной сковороде 260гр

БАРАНИНА  
ПО-МАРОККАНСКИ 520  
Каре ягненок в остром томатном соусе с  
цуккини и морковью.  
Подается с кускусом 250/150гр



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Время приготовления 40 минут

**ЦЫПЛЕНОК «ТАБАКА» 640**

Маринованный с чесноком и специями, жареный по традиционному грузинскому рецепту 700гр

**КУРИНАЯ ГРУДКА ЖАРЕНАЯ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ 360**

Куриная грудка, маринованная с чесноком, лимонен и соевым соусом, обжаренная на гриле. Подается с рисом, маринованным имбирем и васаби 140/150/50/30/20гр

**ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПОД ЯГОДНЫМ СОУСОМ 360**

200/50гр

**ПЕЛЬМЕНИ «ДОМАШНИЕ» 320**

жареные 200гр

**ПЕЛЬМЕНИ «ДОМАШНИЕ» 320**

отварные  
Подается по желанию гостя с бульоном 200гр

**ХИНКАЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ 620**

5шт

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Время приготовления 40 минут

**«ТАЙСКИЙ БЫК» 520**

Греческая лапша с говядиной и овощами 300гр

**«НОЧЬ В ШАНХАЕ» 480**

Лапша Удон с курицей и овощами 300гр

**«МОРСКОЙ ДРАКОН» 560**

Рисовая лапша с креветками и овощами 300гр

**ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 480**

260гр

**СПАГЕТТИ «БОЛОНЬЕЗЕ» 420**

270гр

**ФАРФАЛЕ С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ 380**

265гр

**ФЕТТУЧИНИ «КАРБОНАРА» 420**

250гр

## ГАРНИР

Время приготовления 20 минут

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ 250**

150гр

**КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 250**

150гр

**КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ 250**

150гр

**КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ 280**

Со сливочным маслом и зеленью 170гр

**ОВОЩНОЕ АССОРТИ ПО-ОСЕННЕМУ 310**

Цветная капуста, брокколи, морковь, горошек с чесноком и сливочным маслом 200гр

**РИС С ОВОЩАМИ ПО-ТАЙСКИ 280**

150гр

## ПИЦЦА

Время приготовления 30 минут

**МАРГАРИТА 650**

С оригинальным томатным соусом и с сыром Моцарелла 470гр

**МЯСНОЙ ПИР 840**

С большим мясным набором: ветчина, курица, бекон и сырокопченая колбаса 585гр

**С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ 780**

С ветчиной, шампиньонами, томатами и сыром Моцарелла 625гр

**ЦЕЗАРЬ 840**

С курицей и соусом "Цезарь" 760гр

**ЧЕТЫРЕ СЫРА 840**

С ассорти сыров: Дор-Блю, Маасдам, Моцарелла, Сулугуни 670гр



## ХАЧАПУРИ

Время приготовления 30 минут

ПО-АДЖАРСКИ 490  
450гр

ПО-ИМЕРЕТИНСКИ 780  
550гр

## ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ

Время приготовления 30 минут

С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ 650  
675гр

С ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ 880  
750гр

С КУРИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ 780  
765гр

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

Время приготовления 20 минут

ГРЕНКИ «БОРОДИНСКИЕ» 300  
с чесноком и сыром 200/10гр

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ  
«ХРУСТЯЩИЕ» 380  
170/50/25/15гр

РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ  
«ФРАНЦУЗ» 720  
Блюдо готовится 35 минут, подается с  
картофелем фри, маринованными овощами  
и горчицей 350/120/50/50/35/30гр

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА  
В ПАНИРОВКЕ 420  
жареные 150гр

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА  
В КЛЯРЕ 280  
жареные 200гр

## БЛЮДА ДЛЯ БОЛЬШОЙ КОМПАНИИ

Время приготовления 40 минут

БАРАНЬИ РЕБРА  
«БАНДА» 1300  
Подается с овощами  
и соусом Ткемали 1200гр

СВИНЫЕ РЕБРА  
«СВИНАРКА И ПАСТУХ» 1300  
Большая порция свиных ребрышек,  
обжаренных на гриле. Подается с картофелем,  
квашеной капустой  
и медово-горчичным соусом 1370гр

ШАШЛЫК «АССОРТИ» 2100  
Свиная шейка, баранья корейка, курица,  
куриные крылья, картофель,  
соус Шашлычный 1100гр

ЛЮЛЯ-КЕБАБ «АССОРТИ» 1900  
Баранина, говядина, курица, картофель,  
шампиньоны, соус Шашлычный 980гр

АССОРТИ «ПОСЕЙДОН» 4200  
Сибас, дорадо, семга, форель,  
креветки 13/15 1700гр

## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Время приготовления 40 минут.

Шашлык подается с лавашом и свежими овощами

СИБАС 720  
400/20/20/15гр

ДОРАДО 720  
400/20/20/15гр

ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ 680  
280/20/20/20гр

КРЕВЕТКИ  
ТИГРОВЫЕ (13/15) 1100  
Подается на листе салата с лаймом  
и соусом "1000 островов" 185/50/20/10гр

ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ 780  
150/30/20гр

ШАШЛЫК  
ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ 460  
160/15/10/10/10гр

ШАШЛЫК  
ИЗ СВИНЫХ РЕБРЫШЕК 520  
230/15/10/10/10гр

ШАШЛЫК  
ИЗ БАРАНИНЫ 520  
160/15/10/10гр

ШАШЛЫК  
ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ 560  
210/15/10/10/10гр



## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Время приготовления 40 минут.

Шашлык подается с лавашом и свежими овощами

**ШАШЛЫК  
ИЗ КУРИЦЫ(бедро)** 420  
150/15/10/10/10гр

**ШАШЛЫК  
ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ** 380  
150/15/10/10/10гр

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ БАРАНИНЫ** 480  
150/15/10/10/10гр

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ ГОВЯДИНЫ** 460  
150/15/10/10/10гр

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ КУРИЦЫ** 420  
170/15/10/10/10гр

**ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ** 460  
Кабачки, баклажаны, перец болгарский, шимиджони, красный лук, помидоры 340гр

**ШАМПИньОНЫ  
НА МАНГАЛЕ** 420  
150гр

**КАРТОФЕЛЬ НА МАНГАЛЕ  
В ФИРМЕННОМ СОУСЕ** 310  
150гр

## СОУСЫ

ГОРЧИЦА  
КЕТЧУП  
МАЙОНЕЗ  
СМЕТАНА  
БАРБЕКЮ  
КИСЛО-СЛАДКИЙ  
МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ  
НАРШАРАБ (гранатовый)  
СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ  
ТАР-ТАР  
ТКЕМАЛИ (сливовый)  
ШАШЛЫЧНЫЙ

100  
50гр

## ХЛЕБ

**ЛАВАШ** 100  
100гр

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА** 220  
Булочки Гржанские 200гр  
булочки Французские

## ДЕСЕРТЫ

**ШТРУДЕЛЬ** 320  
Подается с мороженым и сиропом 145/30/20гр

**ПРОФИТРОЛИ** 380  
Подается с шариком мороженого и сиропом 200гр

**«ОСЕННИЙ ПОЦЕЛУЙ»** 320  
Йогуртовый мусс с желе из облепихи 220гр

**«МАГНОЛИЯ»** 280  
Молочный мусс с персиками 260гр

**ТИРАМИСУ** 360  
Печенье "Сапори" с черным кофе, Амаретто и сливочным сыром Маскарпоне 260гр

**АССОРТИ МОРОЖЕНОГО** 360  
Подается с сиропом на выбор 120/10гр

**АССОРТИ  
СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ** 900  
500гр

## ДЕСЕРТЫ

**ВАРЕНЬЕ  
ИЗ БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ** 270  
200гр

**ВАРЕНЬЕ  
ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА** 270  
200гр

**ВАРЕНЬЕ  
ИЗ ИНЖИРА** 270  
200гр

**ВАРЕНЬЕ  
ИЗ ТЫКВЫ** 270  
200гр

**МЁД** 100  
60гр



## ШОТЫ

<b>Б-52</b>	300
60 мл: кофейный ликер, бейлис, куантро	
<b>БОЯРСКИЙ</b>	300
60 мл: водка, гренадин, табаско	
<b>МЕДУЗА</b>	350
70 мл: малиба, куантро, ром, бейлис, блю кюрасо	
<b>СКОЛЬЗКИЙ СОСОК</b>	300
50 мл: самбука, Бейлис, гренадин	
<b>СЕРЕБРЯНАЯ ПУЛЯ</b>	350
50 мл: текила, кофейный ликер, ликон	
<b>РУССКО-ЯПОНСКАЯ ВОЙНА</b>	300
50 мл: водка, дынный ликер, фреш лимонный, вешенка	
<b>УРАГАН</b>	350
60 мл: мятный ликер, виски, джин	
<b>ТИК-ТАК</b>	350
60 мл: самбука, мятный ликер	
<b>ОБЛАКА</b>	300
60 мл: самбука, текила, абсент, блю кюрасо, бейлис	
<b>ОПУХОЛЬ МОЗГА</b>	300
50 мл: самбука, мартини, бейлис, гренадин	
<b>УНЕСЕННЫЕ ВЕТРОМ</b>	420
100 мл: блю кюрасо, бейлис, куантро, калуа	

## АПЕРИТИВ

<b>АБСЕНТ</b>	350
40 мл	
<b>БЕХЕРОВКА</b>	300
40 мл	
<b>ЕГЕРМЕЙСТЕР</b>	300
40 мл	
<b>КАМПАРИ</b>	250
40 мл	
<b>МАРТИНИ БЬЯНКО</b>	200
40 мл	
<b>МАРТИНИ РОССО</b>	200
40 мл	
<b>САМБУКА</b>	350
40 мл	

## КОКТЕЙЛИ

<b>АМЕРИКАНО</b>	350
180 мл: мартини, кампари, вода, апельсины	
<b>АПЕРОЛЬ ШПРИЦ</b>	420
245 мл: апероль, шампанское, вода, апельсины	
<b>БЕЛЫЙ РУССКИЙ</b>	300
90 мл: водка, калуа, сливки	
<b>БУЛЬВАРДЬЕ</b>	420
120 мл: виски, мартини, кампари, апельсины	
<b>ВИСКИ САУЗР</b>	420
150 мл: виски, сироп, лимонный фреш, яйцо	
<b>ВИСКИ-КОЛА</b>	300
205 мл: виски, кола	
<b>ГОЛУБАЯ ЛАГУНА</b>	350
240 мл: водка, блю кюрасо, спрайт, лимон	
<b>ГОЛУБЫЕ ГАВАЙИ</b>	350
180 мл: текила, ликер блю кюрасо, сок ананасовый, ликер кокосовый, фреш лимона	
<b>ДАЙКИРИ</b>	350
120 мл: ром, сироп, фреш лайма	
<b>ДЖИН-ТОНИК</b>	300
220 мл: джин, тоник	
<b>ЗЕЛЕНАЯ ФЕЯ</b>	510
245 мл: текила, абсент, водка, ром, блю кюрасо, ликер дынный, лимонный фреш, ред булл	
<b>КЛУБНИЧНЫЙ ДАЙКИРИ</b>	350
115 мл: ром, сахар, сироп, фреш лайма	

## КОКТЕЙЛИ

<b>КЛУБНИЧНАЯ МАРГАРИТА</b>	350
145 мл: текила, сироп, фреш лайма, куантро	
<b>КОСМОПОЛИТЕН</b>	300
130 мл: водка, триплсек, морс ягодный, фреш лайма	
<b>КРЕСТНЫЙ ОТЕЦ</b>	300
95 мл: виски, амаретто	
<b>КРОВАВАЯ МЭРИ</b>	300
220 мл: водка, сок томатный, табаско, вустершайр, фреш лимона, сельдерей	
<b>КУБА ЛИБРЕ</b>	350
230 мл: ром, фреш лайма, кола, лайм	
<b>ЛОНГ АЙЛЕНД</b>	510
315 мл: водка, ром, текила, джин, Куантро, фреш лимона, кола	
<b>МАЙ ТАЙ</b>	350
180 мл: сок апельсиновый, фреш лимона, ром, амаретто, триплсек	
<b>МАНХЕТТЕН</b>	350
80 мл: бурбон, мартини, ангостура, вешенка	
<b>МАРГАРИТА</b>	350
125 мл: текила, куантро, сироп, фреш лайма	
<b>МОСКОВСКИЕ ОГНИ</b>	350
280 мл: дынный ликер, кокосовый ликер, сок апельсиновый, сок ананасовый, лайм	
<b>МОСКОВСКИЙ МУЛ</b>	300
280 мл: водка, фреш лайма, фреш имбирный, лайм, содовая, сироп	
<b>МОХИТО</b>	350
270 мл: ром, мят, сироп, содовая, лайм	



## КОКТЕЙЛИ

<b>АМЕРИКАНО</b>	350
180 мл: мартини, кампари, вода, апельсин	
<b>АПЕРОЛЬ ШПРИЦ</b>	420
245 мл: апероль, шампанское, вода, апельсины	
<b>БЕЛЫЙ РУССКИЙ</b>	300
90 мл: водка, калуа, сливки	
<b>БУЛЬВАРДЬЕ</b>	420
120 мл: виски, мартини, кампари, апельсины	
<b>ВИСКИ САУЭР</b>	420
150 мл: виски, сироп, лимонный фреш, яйцо	
<b>ВИСКИ-КОЛА</b>	300
205 мл: виски, кола	
<b>ГОЛУБАЯ ЛАГУНА</b>	350
240 мл: водка, блю кюрасао, спрайт, лимон	
<b>ГОЛУБЫЕ ГАВАЙИ</b>	350
180 мл: ром, ликер блю кюрасао, сок ананасовый, ликер кокосовый, фреш лимона	
<b>ДАЙКИРИ</b>	350
120 мл: ром, сироп, фреш лайма	
<b>ДЖИН-ТОНИК</b>	300
220 мл: джин, тоник	
<b>ЗЕЛЕНАЯ ФЕЯ</b>	510
245 мл: текила, абсент, водка, ром, блю кюрасао, ликер дьявольский, лимонный фреш, ред булл	
<b>КЛУБНИЧНЫЙ ДАЙКИРИ</b>	350
115 мл: ром, сахар, сироп, фреш лайма	

## ВИНО БЕЛОЕ

<b>АЛАЗАНИ</b>	1400
750 мл: полусладкое, Грузия	
<b>РКАЦИТЕЛИ</b>	1400
750 мл: сухое, Грузия	
<b>ШАРДОНЕ</b>	1650
750 мл: сухое, Франция	
<b>ФРЕСКЕЛЛО</b>	1450
750 мл: полусухое, Италия	
<b>ФРЕСКЕЛЛО</b>	1450
750 мл: полусладкое, Италия	
<b>КЮВЕ СПЕСЬАЛЬ ВЕРДЬЕ</b>	1650
750 мл: полусладкое, Франция	
<b>МАТЕУШ</b>	1600
750 мл: полусухое, Португалия	
<b>ШАРДОНЕ</b>	1650
750 мл: полусухое, Чили	
<b>РИСЛИНГ</b>	1300
750 мл: сухое, Россия	
<b>СОВИньОН</b>	1300
750 мл: сухое, Россия	
<b>ШАРДОНЕ</b>	1300
750 мл: сухое, Россия	

## ВИНО РОЗОВОЕ

<b>КАЛЬВЕ РОЗЕ Д'АНЖУ</b>	1800
750 мл: полусладкое, Франция	
<b>МАТЕУШ</b>	1800
750 мл: полусухое, Португалия	

## ВИНО КРАСНОЕ

<b>АЛАЗАНИ</b>	1400
750 мл: полусладкое, Грузия	
<b>САПЕРАВИ</b>	1400
750 мл: сухое, Грузия	
<b>ПИНО НУАР</b>	1650
750 мл: сухое, Франция	
<b>ФРЕСКЕЛЛО</b>	1450
750 мл: полусладкое, Италия	
<b>ФРЕСКЕЛЛО</b>	1450
750 мл: полусухое, Италия	
<b>БАТУТА ТЕМПРАНИЛЬО</b>	1600
750 мл: полусухое, Португалия	
<b>ШАТО О БРАНДА БОРДО</b>	1650
750 мл: сухое, Франция	
<b>КЮВЕ СПЕСЬАЛЬ ВЕРДЬЕ</b>	1650
750 мл: полусухое, Франция	
<b>МЕРЛО</b>	1650
750 мл: полусухое, Чили	
<b>КАБЕРНЕ СОВИньОН</b>	1650
750 мл: полусухое, Чили	
<b>КАБЕРНЕ СОВИньОН</b>	1300
750 мл: сухое, Россия	
<b>МЕРЛО</b>	1300
750 мл: сухое, Россия	

## ВИНО ИГРИСТОЕ

<b>ПРОСЕККО</b>	1800
750 мл: сухое, Италия	
<b>ЛАМБРУСКО</b>	1500
750 мл: белое полусладкое, Италия	
<b>ЛАМБРУСКО</b>	1500
750 мл: красное полусладкое, Италия	
<b>АБРАУ-ДЮРСО</b>	1400
750 мл: белое брют, Россия	
<b>АБРАУ-ДЮРСО</b>	1400
750 мл: белое полусладкое, Россия	



## КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

### ВИСКИ

БАЛЛАНТАЙНС	40 мл / 280
ДЖЕМЕСОН	40 мл / 300
ДЖЕК ДЭНИЕЛС	40 мл / 320
ДЖИМ БИМ БУРБОН	40 мл / 280
ДЮАРС ВАЙТ ЛЕЙБЛ	40 мл / 270
ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ	40 мл / 360

### ВОДКА

АБСОЛЮТ	40 мл / 250
БЕЛЕНЬКАЯ	40 мл / 120
ТАЛКА	40 мл / 140
ФИНЛЯНДИЯ	40 мл / 220
ЦАРСКАЯ	40 мл / 160

### ДЖИН

ГОРДОНС	40 мл / 270
---------	-------------

### КОНЬЯК

АРАРАТ 3***	40 мл / 200
АРАРАТ 5****	40 мл / 240
КУРВУАЗЬЕ VS	40 мл / 470
ХЕННЕСИ VS	40 мл / 450

### РОМ

БАКАРДИ КАРТА БЛАНКА	40 мл / 270
БАКАРДИ КАРТА НЕГРА	40 мл / 320
БАКАРДИ ОАКХАРТ	40 мл / 320
ГАВАНА КЛАБ	40 мл / 260

### ТЕКИЛА

САУЗА СИЛЬВЕР	40 мл / 270
САУЗА ГОЛД	40 мл / 300
ОЛЬМЕКА БЛАНКО	40 мл / 300
ОЛЬМЕКА ГОЛД	40 мл / 330

## ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

СТЕЛЛА АРТУА 500 мл, светлое (Россия)	220
АМСТЕЛ 500 мл, светлое (Россия)	210
ХУГАРДЕН 500 мл, светлое нефилтрованное (Россия)	220
ЭССА 450 мл, пивной напиток со вкусом грейпфрута и ананаса, светлое (Россия)	350
ШПАТЕН МЮНХЕН 500 мл, светлое (Германия)	350
ШПАТЕН ДУНКЕЛЬ 500 мл, темное (Германия)	350
ПАУЛАНЕР 500 мл, светлое (Германия)	350
ФРАНЦИСКАНЕР 500 мл, светлое нефилтрованное (Германия)	350
ПРАЖЕЧКА 500 мл, светлое (Чехия)	350
КОРОНА ЭКСТРА 330 мл, светлое (Мексика)	280
ТИММЕРМАНС 330 мл, светлое со вкусом вишни (Бельгия)	380
БЛАНШ ДЕ БРЮССЕЛЬ 330 мл, светлое нефилтрованное (Бельгия)	380
КЛАУСТАЙЛЕР 330 мл, безалкогольное светлое (Германия)	380

## ПИВО РАЗЛИВНОЕ

ЖИГУЛИ 330 мл, светлое (Россия)	200
ЖИГУЛИ 500 мл, светлое (Россия)	250
СТАРОПРАМЕН 330 мл, светлое (Россия)	200
СТАРОПРАМЕН 500 мл, светлое (Россия)	250
КАРЛОВЕЦ 330 мл, светлое (Чехия)	300
КАРЛОВЕЦ 500 мл, светлое (Чехия)	370
КРУШОВИЦЕ 330 мл, светлое (Чехия)	280
КРУШОВИЦЕ 500 мл, светлое (Чехия)	350
КРУШОВИЦЕ 330 мл, темное (Чехия)	280
КРУШОВИЦЕ 500 мл, темное (Чехия)	350
БРАНДЕРБИР 330 мл, светлое (Россия)	230
БРАНДЕРБИР 500 мл, светлое (Россия)	280

## НАПИТКИ

РЫЧАЛ-СУ	500 мл / 170
МЕВЕР	500 мл / 170
ЛИМОНАД «НАТАХТАРИ»	500 мл / 170
КОКА-КОЛА	250 мл / 170
ФАНТА	250 мл / 170
СПРАЙТ	250 мл / 170
СОК «СВЕЛЛ» в ассортименте	250 мл / 170
МОРС ЯГОДНЫЙ ДОМАШНИЙ	1000 мл / 360
ЛИМОНАД «КЛАССИЧЕСКИЙ» лайм, лимон, лимонный фреш, сироп, содовая	800 мл / 360
ЛИМОНАД «КЛУБНИЧНЫЙ МОХИТО» лайм, мята, сироп, содовая	800 мл / 360
ЛИМОНАД «КРАСНЫЙ ЦИТРУС» грейпфрут, апельсин, лайм, гранадин, содовая	800 мл / 360
АДРЕНАЛИН РАШ	250 мл / 250
РЕД БУЛ	250 мл / 280

### СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

ГРОГ	200 мл / 300
ГЛИНТВЕЙН	200 мл / 300