

ТИХИЙ

Камчатский бар

Коктейли

Сероглазка 460

Твист на хит 2000-х «Голубая лагуна» на основе нашей ментоловой лимончеллы с можжевельником, березового домашнего Спрайта и синего чая.

Кровавая Маша. 420

Наш взгляд на классику на основе настойки «Семь перцев» и домашний копченый томатный сок.

Беларусский 370

Любимый коктейль Лебовски делаем на коньяке, настоенном на инжире и черно-сливе, добавляем настойку из цикория со сливками и белорусскую сгущенку

Старый немодный 390

Мода ничто – стиль вечен. Наш твист на «баянище» с основой из Коньяка на инжире и черносливе, ангостуре и соленой вишни

Пино Колада 460

Пино Колада она и в Африке Пино Колада. На настойке «Яблоко-Корица», кокосовом пюре, ананасовом фреше, ТОЙ самой сгущенке и с пастилой вприкуску.

Камчатский мул 370

Этому мулу холода нипочем, он сделан на настойке «Семь перцев» в сочетании с домашним клубничным шраблом, своим имбирным пивом и специями

Бурда 370

Это вам не «Космополитан», это библия моды 90-х! А в ней Водка на барбариске, ягодный морс и яблочно-ванильная пена для стиляг всех мастей.

Секс на Камчатском пляже 410

Освежающий Тихоокеанский бриз в исполнении настойки на клубнике и сливе, персиковом ликере, ананасовом фреше и ягодном морсе

ТИХИЙ

Камчатский бар

Настойки 220

-Сливочный цикорий

-Вишневка с лаймом и смородиной

-Ментоловая лимончелло с можжевельником

-Хреновуха с черемшой

-Борщ, с печеным чесноком

-Клубника со сливой

-Семь перцев с медом

-Вишня на коньяке

-Коньяк с черносливом и инжиром

-Бамбл с апельсином и кофе

-Яблоко корица

-Барбарисовая

Прибукнуть

Пиво 240

Вино 270

Самогон 290

Арцах Тутовый. 420

Коньяк 310

Коньяк на инжире и черносливе. 370

Водка 180

Закусить

Бутерброды:

- с салом 110

- со шпротами 140

- с языком 130

- с икрой с Камчи. . . 300

Яйцо маринованное. . . 90

Тушенка домашняя. . . 220

Холодец говяжий. . . . 240

Рулет с ветчиной и сыром 140

Господа хорошие!
Все наши настойки, ингредиенты
коктейлей и еду мы делаем сами.